隔月刊 ワイン王国 2020年11月号（№119）2020年10月5日（発行・発売）（偶数月5日発行）（年6回刊）第22巻第6号 通巻119号 平成18年1月17日第三種郵便物認可 ●https://www.winekingdom.co.jp/
●発行人 原田 勳 ●編集人 村田 惠子 ●発行所 株式会社ワイン王国 〒158-0098 東京都世田谷区上用賀5-12-11 ●編集部 ☎(03)3541-3553／FAX(03)3541-2662 ●販売部 ☎(03)5716-3222
定価一、六五〇円
本体一、五〇〇円



雑誌コード 19815-11
4910198151100
01500

Printed in Japan 印刷・製本＝サンケイ総合印刷株式会社

ワイン王国

The Wine Kingdom

2020 November No.119

隔月刊 11月号 2020年 10月5日（発行・発売）（偶数月5日発行）（年6回刊） 第22巻第6号通巻 119号 平成18年 1月17日第三種郵便物認可 ISSN 1345-6881

ワインプレゼント Present

銘醸が造るちょっと贅沢な

おうち飲みブルゴーニュ

銀座レカン 栗田雄平シェフの簡単おつまみレシピ付き



日本ワインをとことん楽しむ!!

日本酒とワインの素敵な関係

日本酒プレゼント Present

ハレの日に行きたいレストラン

「日本料理 龍吟」

本物を知り尽くしたカリスマ


CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013
FERRARI
FERRARI



『コノスル オーガニック』は、オーガニック認定を受けた有機栽培葡萄を100%使用したワインです。

●カベルネ・ソーヴィニヨン/カルメネール/シラー ●シャルドネ 750ml 各1,150円(税別) 375ml 各630円(税別)
●ピノ・ノワール ●マルベック ●ソーヴィニヨン・ブラン 750ml 各1,150円(税別)
●グラン レゼルバ 750ml 1,650円(税別)

(＊表示の価格はすべて希望小売価格です。)

コノスルワインの最新情報はこちらから
https://conosur-lovers.jp/
コノスルラヴァーズ 検索

ワインで生活を楽しくする | 輸入販売元 株式会社スマイル 〒135-0052 東京都江東区潮見2-8-10 TEL.03-6731-2400 https://www.smilecorp.co.jp

飲酒は20歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は楽しく適量で。空きびんはリサイクル。

Contents

ワイン王国
The Wine Kingdom

2020 November No.119





表紙のマリアージュ



秋味一皿…。
秋刀魚．栗．銀杏．
そして松茸

「日本料理とは、自然の豊かさや季節の恵みを表現するもの」。そう語る「日本料理 龍吟」の山本征治氏が日本の秋を一皿に集結させた。サンマ、松茸、栗、銀杏と秋の味覚を工芸品のような緻密さで組み立てた。テロワールを表現しているブルゴーニュ・ワインと呼応するかのように、口中に滋味深い喜びを与えてくれる。

表紙題字デザイン 田中一光

表紙構成・デザイン
釜内由紀江（GRiD）

photograph by
Hiromichi KATAOKA

cuisine by
Seiji YAMAMOTO

表紙のマリアージュ vol.32

発信

日本料理は自然の豊かさや季節の恵みの表現

文·山本昭彦 Akihiko YAMAMOTO
写真·片岡弘道 Hiromichi KATAOKA

料理もワインも突き詰めていくと、透明感を帯びた存在になっていく。ワインなら、造り手の個性を超えた大地の声や天のささやきがハーモニーを奏でる。料理なら、料理人の自我や技量が表面から見えなくなる。

日本の秋の豊かさが、濃い緑ときらめく黄色が織りなす野山のような大皿に、盛り付けられている。銀色のはぜるサンマ。松林で息を潜める松茸。地に舞う銀杏と落ち葉。これは一幅の絵だ。山本征治シェフが工芸品のような緻密さで組み上げた料理だが、彼の作為や技巧は隠れている。秋の恵みが直接、見るものの魂と胃袋に飛び込んでくる。

「日本料理とは、自然の豊かさや季節の恵みを表現するもの」

山本シェフは単なる料理人ではない。日本の文化を発信するアーティストだ。

心揺さぶられるうちに思い出した言葉がある。ブルゴーニュの偉大なヴィニュロン（栽培家）たちはこう語るのだ。

「私はワインを造っているのではない。ブドウを通じて、そこにあるテロワールを表現しているだけです」

天と地が凝縮されたブルゴーニュのワインと、自然の恵みを伝える日本料理。いずれも本物だ。エネルギーを秘めているから、素のままで引き立て合う。マリアージュに小ざかしいテクニックはいらない。

人はブドウもサンマも作れない。自然が、あるいは神様が生み出している。その尊さを知るから、料理人も造り手も謙虚になる。自然と黒子になろうとする。

お香からしつらえまで すべてを通じて日本料理を表現

だが、自然に発酵しただけのブドウ果汁がワインにならないように、素晴らしい素材があっても美味しい料理にはならない。出産を手助けする助産師のような料理人が必要となる。

日本料理は皿の上だけで完結しない。入り口をくぐった瞬間の空気、ほのかなお香、部屋のしつらえ……すべてを通して完成するのが「龍吟」の日本料理だ。

シェフはだから、常に考えている。パソコンは持っていないがメモ魔である。経営者としてどうスタッフを采配するか、お客さまにどう食事をしてもらうか。思いついたらすぐに実行に移す。

最近は、マスクをテーブルやポケットに放置しないですむように、和の封筒に入れておくことを考えついた。それならしゃれた飾りになる。

香港と台北にミシュラン2ツ星の「龍吟」をそれぞれ展開している。これはフレンチのシェフが東京に出店して、スペシャリテを広めるのとはわけが違う。日本から素材を空輸したりしない。東京で修業した料理人を送り込み、日本料理の精神をアジアで発信している。日本の国技と考える日本料理の可能性をどう世界に伝えるか。日本を代表する料理人に安息はない。



Restaurant

秋味一皿…。秋刀魚，栗，銀杏，そして松茸

サンマは北海道の函館であがったものを使う。3枚におろして焼き茄子を巻き込んでいる。まずサンマは串を打って炭火で焼く。内臓は裏ごししてピューレにし、アンチョビーのようにペースト状にぬりつけて仕上げる。栗は粉状にして上から振りかける。黄金のようだ。チーズのように甘い香りを放つ。サンマの骨はせんべいにして添える。銀杏はクルミオイルで素揚げにする。松茸は手で割いて、軸と傘を2段階で火入れする。スダチ醤油を霧吹きでかける。皿の端々には大根おろしがあり、黄色のイチョウの葉や赤い紅葉、松をあしらっており、秋の雰囲気を醸している。８年前から出している秋のスペシャリテである。サンマとナスの歯応えがふんわりと柔らかく、サンマの要である内臓のほろ苦さが複雑な味わいを加えている。



山本征治氏
Seiji YAMAMOTO
1970年香川県生まれ。2003年、六本木に開店以来、常に日本料理の世界を牽引。世界各地の料理学会からの招聘も多く、「本物の日本料理」を発信し続けている。『ミシュランガイド東京』にて９年連続３ツ星を保持。香港に「天空 龍吟」、台北に「祥雲 龍吟」を構える。JSA 認定ソムリエ、スキューバダイビング PADI ダイブマスターでもある



日本料理 龍吟

東京都千代田区有楽町1-1-2
東京ミッドタウン日比谷7階
TEL：03-6630-0007



日本酒類販売　*Partner*　ラベントス・イ・ブラン（スペイン）

第24回

ロングパートナー

生産者とインポーターのパートナーシップを紹介する本連載。
第24回は、スペイン・カタルーニャ州の「ラベントス・イ・ブラン」を日本に輸入する「日本酒類販売」。
〝日酒販〟の呼び名で知られる同社の国際事業本部 本部長の芦川達也氏に
両社の出合いから絆、そしてこれからについて聞いた。

さらなる高みを目指して

芦川達也

聞き手 編集長 村田恵子



芦川達也 *Tatsuya ASHIKAWA*
日本酒類販売株式会社 執行役員 国際事業本部 本部長。1986年4月入社。2002年4月、海外商品部貿易課課長に。金沢支店支店長を経て、13年6月国際事業本部営業部部長に。20年6月より現職

History

日本酒類販売

1949（昭和24年）の創業以来、酒と食文化の発展を目指し、酒類食品の卸売業を展開。70年以上にわたって蓄積されたノウハウにより、幅広いニーズに応えられる酒類卸として、その地位を確立した。また酒文化を担う会社として、さまざまな取り組みを通して豊かな暮らしづくりにも貢献している。

ラベントス・イ・ブラン

1497年、スペインのサン・サドゥルニ・ダノイアにある90haのブドウ畑から歴史がスタート。自社栽培のブドウを100％使用して良質なスパークリングを生産している。2012年にDOカバを離脱し、新たな呼称「コンカ・デル・リウ・アノイヤ」の設立を目指して取り組んでいる。

text by Atsushi TOGAMI
photographs by Shoichi NOSE

卸売業に加え直輸入も開始

――昨年、創業70周年を迎えられたとお聞きしました。戦後間もないころ、どのような経緯で誕生したのですか?

芦川　私たちは「日酒販」の通称で呼ばれることが多いのですが、まさに文字通り酒全般の卸売業を営んでいます。
当社は、戦後直後に廃止された酒類配給公団という組織の、東京と京都にあった支部が母体となり発足した民間企業です。一般消費者向けおよび業務用の酒販店が中心でしたが、酒類販売免許が自由化になってからは、スーパーやドラッグストア、Eコマースなどとの取り引きが大きく増えています。

――卸売業だった会社が、どのようにしてワインの輸入を手掛けるようになったのでしょうか?

芦川　卸売業は競合が多く、マージンも潤沢ではないため利益率が低くならざるを得ません。差別化のためにも独自路線を切り開くことが必要と、直輸入のビジネスを始めたのです。半世紀前に『ベル』というスコッチウイスキーを輸入したのが最初です。約40年前から、ボルドー・



「ラベントス・イ・ブラン」とのパートナーシップを開始した2003年。現地訪問時の写真。左から、ラベントス社との交渉を担当した茨木貴裕氏、エスカーラ氏、副社長の松川隆志氏、当主マヌエル・ラベントス氏、専務の勝田美智雄氏



2012年、「ラベントス・イ・ブラン」を研修訪問。営業担当のフランセスク・エスカーラ氏（左から2番目）の実家が営む食肉店の自家製ハムで乾杯し、マリアージュを勉強。左は副社長で団長を務めた田中正昭氏（現社長）、右が芦川氏



2018年にオーナーのペペ・ラベントス氏が来日。帝国ホテルでプロモーションイベントを開催した。左から、輸入担当の菅沼絢加さん、ペペ氏、本部長の小川和弘氏、ペペ氏の奥さまで初来日だったスサーナさん、芦川氏

※肩書は当時

Long Partner

ワインを皮切りにワインの輸入もスタート。当初はビギナー向けのリーズナブルなワインが主で、酒販店などを中心に卸していました。

――今回の主役「ラベントス・イ・ブラン」は高級スパークリングワインですが、消費者が高級志向になってきたのでしょうか？

芦川　その通りです。ワインが普及するにしたがって、ミドルレンジやハイレンジアイテムの需要も増えてきました。1993年から10年続いてきたスペインの大手カバメーカーとの契約が切れたため、新たなスパークリングワインメーカーを探し始めた時期でした。

――「ラベントス・イ・ブラン」と言えばカバの聖地サン・サドゥルニ・ダノイアの老舗生産者。クオリティーの高いワインを造っていますが、大手ではなく、生産量もそれほど多くはないですよね。

芦川　当初はリーズナブルで量販向きのドイツのスパークリングワイン、ゼクトに絞ろうとしたのですが、やはり品質の高いアイテムが欲しい、となったのです。そんな折、現地在住でワイン事情に精通している方から、大手と差別化できるカバメーカーがあるという連絡が入り、すぐに部長と営業担当が現地に飛んだのが2003年。即決とはなりませんでしたが、同年9月には、現相談役で当時は副社長だった松川隆志と専務の勝田美智雄が赴き、契約が成立したのです。

ただ、やはり問題となったのは、供給に限界があること。先方は、これまで当社が付き合ってきた大手のような量は不可能だと言ってきたのです。そこでこちらも率直にゼクトの存在を話し「あなたたちのカバは、少量ずつ大切に売らせていただきます」と、販路を百貨店やワイン専門店、レストランなどに絞り込む旨を伝え、「それならば」と話がまとまりました。当時入社したばかりの輸出マネジャーのフランセスク・エスカーラ氏が熱心に対応してくれたのも大きかったですね。

――やはり人の力は大切ですね。エスカーラ氏をはじめワイナリーの皆さんとの交流は盛んなのでしょうか？

芦川　エスカーラ氏はもちろん、当主のマヌエル・ラベントス氏と後継ぎのペペ氏も定期的に来日しています。契約した当初、私は事務方で携わっており、アテンドなどをさせていただきました。当社からも役員や多くの営業社員が研修目的で訪れたり、得意先をお連れしたりするなど、交流は盛んです。ちなみにエスカーラ氏は日本が好きで、築地の競りを見学したり、当社の社員と道後温泉に行ったりしたこともあるんですよ。まさに裸の付き合いです。（笑）

カバを返上し、高みを目指す

――順風満帆でしたが、2012年にDOカバを脱退するというターニングポイントが訪れたのですね。

芦川　そもそもカバの原産地呼称の設立に尽力した生産者だったのですが、それゆえ生産地域の拡大や使用品種の追加など、現在のカバのありかたを憂いたのでしょう。厳格な条件を設けた新たな呼称「コンカ・デル・リウ・アノイヤ」の設立を目指すことになったのです。

――カバの冠を失うというのは販促面からも痛手ですよね。社内は混乱されたのではとお察しします。

芦川　動揺がなかったと言えば嘘になります。しかし品質にこだわってラベントス家が決めたのだから、私たちも腹をくくってとことんサポートしようと。

一時期苦境に立ったのは事実ですが、DOというお墨付きを失って得たものもあります。営業の現場であらためて「ラベントス・イ・ブラン」の魅力をどう伝えていくか、しっかりと向き合う機会になりました。今では生産者と当社、顧客との絆がいっそう強くなる転機になったと確信しています。

――最強のエスプモーソ（スペインのスパークリングワインの総称）の将来が楽しみです。最後に芦川さんのワインライフを教えてください。

芦川　やはりスパークリングが好きですね。たくさん飲んで、たくさん売ってきましたから（笑）。シャンパーニュも好きですし、最近は自宅で飲む機会も増え、手軽に飲めるニューワールドも愛飲しています。スパークリングワインは和食や家庭料理に合わせやすいところもいいですね。酢の物や南蛮漬けなどと相性が抜群なので、ぜひ皆さんも試してみてください。



ワインショップ「わいんの窓」

東京・東銀座にある「日本酒類販売」の直営店。常時約250種類の直輸入ワインを販売している。バーカウンターではグラスワインを楽しめる

東京都中央区銀座3-14-1
TEL:03-3541-6420



第2回

「ビストロ・ミル・プランタン」店主
五味丈美氏

素晴らしきかな、ソムリエ人生!

聞き手 編集長 村田惠子 Kei MURATA

一線で活躍する名ソムリエの
知られざる過去と素顔に迫る本連載。
第2回は、山梨県勝沼町の「ビストロ・ミル・プランタン」店主、五味丈美氏が登場。
山梨、京都、銀座、そしてまた山梨と、舞台を変えてきた五味氏の人生の綾、
勝沼町での今の生活、そして自身の目指す先は——?

text by Ryo TAMURA
photographs by Shoichi NOSE

profile
五味丈美
(ごみ たけみ)

「㈱サヴール五味」代表取締役。1965年山梨県中央市豊富村生まれ。山梨県立甲府南高校卒業後、京都の調理師学校へ。京都、大阪で調理師として勤務した後、91年に東京の「銀座レカン」にソムリエとして入社。99年、銀座レカングループ統括シェフソムリエに就任。08年に退社後「銀座小十」「遠藤利三郎商店」に勤務しながら開業準備を進め、10年には山梨県甲州市勝沼町に「ビストロ・ミル・プランタン」を開業。山梨県産ワインの啓蒙と、山梨の食の情報発信に務める。最近の趣味は木工。バターナイフを自作するほどの腕前

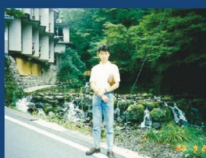
山梨と東京とを結ぶ国道20号線沿いの、八角形の屋根の個性的な木造平屋建築。そこが「ビストロ・ミル・プランタン」五味丈美氏の城であり、山梨の食とワインの情報発信基地だ。経営者であり、料理人、ソムリエ、サービスマン、そして食材生産者やワイン生産者を結び、その魅力を伝えるナビゲーター……。いくつもの顔を持つ五味氏の出発点は?

料理人を志し 山梨から京都へ

僕は大学受験に失敗しまして、料理の世界に進もうと京料理を志しました(笑)。実家は山梨県豊富村の養蚕農家で、子どもの時から畑の野菜で弟のお弁当を作ったりしていて、料理は生活の一部でした。甲府の高校を卒業してから、京都の調理師学校へ入学。老舗のフランス料理店でアルバイトを始めたのは、在学中の1985年のことです。その時、初めて接客を経験しました。お客さまが、残ったワインを飲んでごらんと『シャトー・ラトゥール』や『シャトー・ラフィット・ロートシルト』など高価なワインを飲ませてくれました。こんなに美味しい飲み物があるんだ!と思ったのが、ワインとの最初の出合いです。

——それでソムリエを目指した?

いや、それはまた別なんです。京都や大阪で半分は料理人、半分はサービスマンとして6年間を過ごし、小さな店の支配人もさせてもらいました。裏千家のレストランで料理人をしていたこともあり、お茶や生け花なども学びました。


1985年に山梨から京都へ移り、調理師やサービスマンとして6年を過ごす。まだソムリエを目指す前の、若き日の五味氏

Takemi GOMI


2005年「銀座レカン」にてアルザス・ワイン「ジョスメイヤー」の販売に貢献し、アルザス・ワイン協会から「ラ・コンフレリー・サンテティエンヌ・ダルザス」を授与された


1990年代前半、ピーター・ツーストラップ氏のコレクションを楽しむ会が「ヴァン シュール ヴァン」の大畑澄子さん主催のもと「銀座レカン」で開催された。サービスを担当し、ツーストラップ氏から直接オールドヴィンテージの抜栓の手ほどきを受けた

そんな時、東京の「銀座レカン」でソムリエを探しているという話がありました。いろんな仕事を経験してきて、あと自分に足りないのはお酒の知識なんじゃないかと思い立ち、東京行きの新幹線に飛び乗り面接に向かいました。90年の12月のことでした。

——そこからソムリエ人生がスタート？

はい。当時の銀座レカンは、それは華やかな時代で『シャトー・ペトリュス』の垂直試飲を体験させてもらったりもしました。自分でもソムリエ試験の勉強を始めて、レカンの入っているビルの裏口で、ビール瓶のケースを机にして勉強。電車通勤の行き帰りも立ったまま勉強。帰宅後夜中2時まで勉強して、朝5時に起きてまた勉強。そんな毎日でした。

——一流店でのサービスの秘訣は？

銀座はいろいろな百貨店が集まっていて、ハイファッションや一流宝飾店も勢ぞろいする特殊な街。最新のはやりのネクタイは要チェックです。高級クラブのママさんは、同伴する自分のお得意さんに最新のネクタイをプレゼントします。すかさず僕がそのネクタイを褒める。さすがですね！と。ママさんはいい気分になり、男性は高級ワインをオーダーしてくれる。（笑）

ソムリエは店の売り上げを上げることも重要な仕事の一つです。常連さんの誕生日には、前もって買っておいたブーケをプレゼントする。そうしたサプライズも欠かさずやっていましたね。

日本ワインとの出合いが生き方を変えた

——現在の山梨の生活につながるターニングポイントが訪れたのは？

２００２年、日本ワインの醸造家であり、評論家でもある麻井宇介さんを囲む会が開催されました。日本中の若い醸造家たちが、自分が造るワインを持って集まりました。「BEAU PAYSAGE」の岡本英史さん、「小布施ワイナリー」の曽我彰彦さん、「Kidoワイナリー」の城戸亜紀人さん、現在の「中央葡萄酒」の三澤茂計さん、現在の「旭洋酒」の鈴木剛さん、「ドメーヌ・オヤマダ」の小山田幸紀さん……。日本ワインの革命児"ウスケボーイズ"と呼ばれる世代が活躍する前の時代です。僕は山梨出身なのに山梨のワインのことを知らない。それに気づきました。

東京のグランメゾンや外資系ホテルでソムリエを続けることも考えていたんですが、日本ワインと出合ったことで、ブドウ畑やワイナリーがある故郷の山梨で自分の店を開こうという気持ちにどんどん変わっていきました。08年にレカンを退職し、昼は甲府で物件探しをしながら、夜は東京の飲食店に勤務する二重生活が2年続きました。10年に国道沿いの倉庫だったこの物件にようやく出合い契約を決め、独立開業したのが、その年の7月です。

——奥さまの千春さんを説得して!?（笑）

はい。彼女は秋田出身、東京での生活を思い描いていたので、山梨行きを切り出した時は大変でしたよ。京都へ行った時もそうでしたが、よそから来た人がいわゆる村社会に入ることは簡単ではありません。地域の方々に覚えてもらえるよう、彼女を連れて挨拶回りに行きました。「ビストロ・ミル・プランタン」という店名は千春の名から取りました。フランス語で「ミル」は千、「プランタン」は春。今では彼女を慕って来店されるお客さまも増えました。

——山梨に来て考え方も変わった？

ワイン生産者の懐の中に飛び込んでしまったほうが、1年間のブドウ栽培のサイクルや造り手の考え方がよくわかります。農家や畜産業者さんへも直接伺って話を聞けますし、信頼関係が生まれる。小さな店ですが、山梨のワインや食材の情報発信基地ととらえていて、SNSを通じていろんな方から連絡をいただき、どんどんお付き合いの幅が広がっています。


山梨で毎年8月に行われる「神明の花火」を地元のワイン生産者や作家と見た後、皆で寿司を食べるのが恒例行事。「丸藤葡萄酒工業」の大村春夫氏(左)も、自身が造ったワインを持ち寄り振舞った

田舎で人とのつながりを極めるソムリエがいてもいい

——これから描くビジョンは？

僕はワインを自分で造りたいと思ったことはありません。自分にできることは、山梨のワインの情報発信をしていくことです。

この辺りは飲食店も少なく、夜は本当に真っ暗です。その分、朝は早いですよ。草刈りの音や子どもたちの声で目を覚まします。店が休みの日は、たいてい野菜を買いに農家さんに行ったり、ワインの買い付けでワイナリーに行ったり。休日まで予定を詰め込むのはやめて！と妻は言いますが。山梨は日帰り温泉がたくさんあって、のんびりとお湯に浸かることも日々の楽しみです。収入は東京時代の3分の1になりましたが、生きてはいけますよ。（笑）

——豊かさはお金だけじゃない。

休日を返上しても好きなことをやっているわけですから。それを追求しながら、経営的な数字を見て、人を雇い、従業員の生活と自分の生活を大切にしていれば、人との信頼関係が生まれ、自分を助けてくれる人が自然と増えてくるんです。

コロナ禍で今後地方に店を開こうという人も増えてくると思います。その時、自分の店を守るだけではなく、人との関係性を築いていけるかどうかは本当に大事だと思います。「㈱サヴール五味」という法人の社長ではありますが、僕は肩書きを「店主」としか名乗っていません。「サヴール」には味わいを楽しむ、香りを楽しむという意味を込めています。これからは田舎で人とのつながりを極め、現場のサービスと人生を楽しみ続けるソムリエがいてもいい。僕はそう思うんですよ。


ビストロ・ミル・プランタン
山梨県甲州市勝沼町下岩崎2097-1
TEL：0553-39-8245
11:30〜14:30LO、17:30〜21:00LO
水休
URL：http://mille-printemps.com/

星野リゾート
リゾナーレ八ヶ岳

星野リゾート　リゾナーレ八ヶ岳
山梨県北杜市小淵沢 129-1
TEL：0570-073-055（リゾナーレ予約センター）
https://risonare.com/yatsugatake/

雄大な自然の中で日本ワインを知り尽くすワインリゾート

日本ワインの銘醸地、山梨県。「星野リゾート　リゾナーレ八ヶ岳」は同じくワインの銘醸地である長野県にほど近い、標高960メートルの山麓に位置するワインリゾートだ。Go To キャンペーンを利用して訪れる人々も多く、コロナ対策にはよりいっそうの衛生管理で取り組んでいる。このような状況でも、大自然の中で安心して非日常を体験することができる。

美味しく、楽しく免疫力を高める
発酵ステイ

山梨県、長野県にまたがる八ヶ岳エリアでは、日本酒や味噌、漬け物などの発酵食文化が昔から強く根付いている。「星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳」では、土地の魅力の一つである発酵文化の魅力を堪能できる宿泊プラン「発酵ステイ」を開催している。滞在中「発酵」に触れて免疫力を高めることを目指す。メインダイニング「OTTO SETTE」では、イタリア料理と発酵食品を組み合わせた特別ディナーコースと、地元ワインのマリアージュを楽しめる。ディナー前にはシードルのアペリティフ（食品）が用意されており、施設内の好きな場所でくつろぎながら楽しめる。心癒やされる雄大な自然の中で、さまざまなアクティビティーや発酵料理を堪能してはいかがだろうか。



ワインスイートメゾネット
宿泊は、ボルドーカラーを基調にしたメゾネットタイプのスイートルーム。2階の大窓からはメインストリートの「ピーマン通り」を臨める。部屋でもワイン楽しめるよう、ソムリエが選んだの季節のお勧めワインが入ったセラーも完備している







イタリア料理と発酵食品を組み合わせた特別ディナーコース「Aroma」
メインダイニング「OTTO SETTE」で、すべてに山梨、長野で作られた発酵食品を使用した5品の特別コースを提供。約2000本あるワインセラーから、発酵食品にぴったり合うワインをソムリエがセレクトし、一皿ごとにペアリング



発酵アペリティフ
リンゴを発酵させたシードルと、チョコレートをウェルカムセットとして用意。持ち運び可能なコルク素材の「VINO BAG」が、どことなく秋を感じさせる



ワインの学校
ワインのテイスティングをしながら、ワイン造りの過程における発酵について学べるプログラム

【イベント概要】
期間：開催中～2020年11月27日の木曜日、金曜日チェックイン
料金：7万9100円（税・サービス料別）
店員：1名～4名（1日2組まで）
ワインスイートメゾネット宿泊、発酵アペリティフ、「ワインの学校」参加、特別ディナー、朝食
予約は公式サイトより14日前までに要予約



ビュッフェ＆グリルレストラン「YYgrill」
朝食は、ヨーグルトやヴィネガーなどの発酵食品を使ったサラダや野菜料理が楽しめる「YYgrill」で

秋風を感じながら堪能する日本ワイン　八ヶ岳ワインフェス
期間：開催中～11月27日（金）



施設内で心ゆくまで日本ワインを堪能できる「八ヶ岳ワインフェス」も同時に開催している。厳選された山梨と長野のワインが、施設内の3カ所でフリーフロー形式で提供される。毎日30種類、期間中で約200種類のワインが楽しめ、おつまみには施設内に設置されたバーベキューグリルでワンハンドのバーベキュー串をお好みで。また、飲み足りないと感じた方には、期間限定の「VINO BOX」も用意（前日までに要予約）。彩り豊かなおつまみとワイン2種がセットとなった、持ち運べるボックスだ。秋の空気を感じながら、朝から晩まで日本ワインに浸ってみてはいかがだろう。

期間限定 VINO BOX
ホテルメイドの6種の軽食と、ソムリエ厳選の2種のワインをミニボトルにしたセット

電話（0551-36-5111）または「BOOKS&CAFE」にて前日16時までに要予約

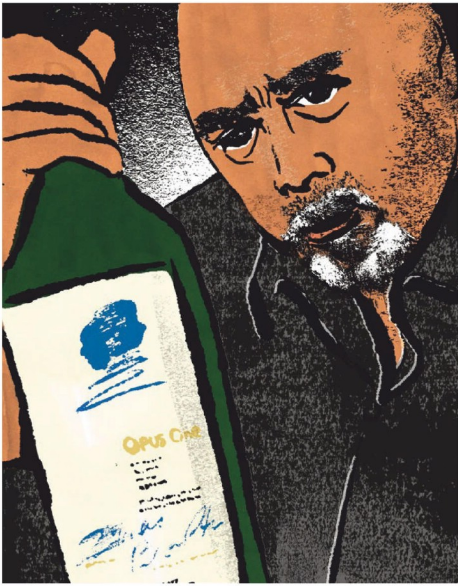


© Shoichi NOSE

軽食／「セミドライの巨峰とフレッシュのシャインマスカット 桃のグラッセとニンニクノワールを合わせて」「ブルスケッタ」「チーズ（タレッジョ・ゴルゴンゾーラ）、大塚人参とももっこのぶどう酢漬け」「バーニャフレッダ、鹿肉味噌」「スティック野菜」「生ハムと山梨銘醸七賢の酒粕に漬け込んだ合鴨」
ワイン／赤『駒園ヴィンヤード Tao シラー 2019年』、白『ワ・ヤワタ シャルドネ2018年』

KEIJI MUTO

武藤 敬司



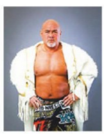
試合後の祝杯ワインは格別!

　今までで最も美味しいワインの記憶といえば、プロレス界の大先輩でもある坂口征二さんの家で飲んだワインだと思う。トレーニング後に、俺とほかのレスラー2人で坂口さんの家に立ち寄った時、坂口さんは留守だったけど、奥さんが歓迎してくれて。料理を出してくれたうえ、ワインも飲んでいいと言ってくれたので、ワインセラーにあったワインを7、8本全部飲んで帰ったことがあったね。フランス産かイタリア産かさっぱり憶えていないけど「どれも高そうだな」と思いながらついつい飲んじゃったわけ。だって、奥さんが「いいですよ、どうぞ、どうぞ」と言ってくれたので、じゃあ遠慮なくってことでご馳走になった。ところが後日、坂口さんに「勝手に飲みやがって、コノヤロウ!」と、こっぴどく怒られたよ。すごい剣幕だったので、やっぱりあれは高級ワインだったんだ、と確信したね。記憶にある高級ワインと言えば『ロマネ・コンティ』を飲んだことがあるんだけど、それも本当に「美味かった!」ということしか憶えてないね。(笑)

　ここ数年、レスラー業界ではカリフォルニア・ワインの「オーパス・ワン」が何故かブームになっている。だからイベントやお祝いの時に、オーパス・ワンを飲む機会が増えているんだけど、あのワインは本当に美味しいよね。俺も家に5、6本はストックしているし、誕生日プレゼントにマグナムボトルももらったよ。

　俺は渋くて重い赤ワインが好みだけど、オーパス・ワンは口当たりが良くて、ピュアで、喉に広がっていくのが心地良くて大好きなワイン。もともとワインを飲むようになったきっかけが、アメリカの修行時代だったから、カリフォルニア・ワインには親しみを憶えている。といっても、当時は練習後にレスラーたちがグラスに氷を入れて、まるでコーラでも飲むようにガブ飲みしていたから、味わいなんて関係なくて、量があればよかった。それに比べると近ごろは、次の日に酒が残らないように無茶な飲み方はしなくなった。酒は毎日美味しく飲みたいから、そのためにトレーニングでしっかり体を追い込むようなものだな。汗をかいた練習後の自分へのご褒美でもある。特に試合に勝った後のお酒はまた格別で、体中に染みわたるんだ。しかもオーパス・ワンで祝杯を挙げられたら最高だろう?

　ところで最近は、日本のワインもレベルが高いと聞くし、知人に山梨でワイン造りを始めた人がいるので、俺も将来的には地元の山梨に戻って「シャトー610(ムトウ)」なんてネーミングのワイナリーを始めようかと考えているくらい。オーパス・ワンに負けない〝オーパス・ムトウ〟のワイン造りも楽しいんじゃないかと思ってる。しかし、美味しいワインを造るそばから自分で飲んでしまって、らちが明かなくなりそうだ(笑)。やっぱり、試合後にワインで祝杯を挙げているのが俺らしいのかもしれないね。　(談)



武藤 敬司(むとう けいじ)
山梨県生まれ。プロレスラー。1984年のデビュー以来、数々のタイトルを獲得。新日本プロレスを経て2002年に全日本プロレスへ移籍後、団体トップとしてコラボレーション興行を成功させた手腕が高く評価されている。13年に新団体「WRESTLE-1」を旗揚げ。長年痛めていた膝に人工関節置換手術を行い、再びリングへ。得意技はシャイニングウィザードと足4の字固め。現在はフリーとしてリングで躍動しつつ、バラエティー番組にも多数出演し、タレントとしても活躍

APÉRITIF 1

illustrations by Hattaro Shinano

P I K A K O

ピカ子



ワインで縮まる「心の距離」

メイクアップアーティストとして独立した30代、イタリアに拠点を移しました。それまでお酒は飲まなかったのですが、昼間からワインを楽しむイタリア人の姿に「なんだか美味しそうだなぁ」と。ミラノの街角にあったトラットリアで、ボンゴレビアンコとともに初めてグラスワインを注文しました。その1杯の白ワインが、私にワインの世界の扉を開けてくれたのです。

それからしばらくは白ワインばかり飲んでいましたが、大好きな肉料理に合わせて赤ワインデビュー。イタリアらしいフルボディのワインに魅せられました。その後帰国しましたが、当時日本で買えるイタリアワインは今ほど多くなく、口に合うワインを探すなかでフランスのボルドー・ワインにたどり着きました。それから10年間、ボルドーだけを飲み続けました。

40代半ばになると、年齢のせいかボルドー・ワインが少し重いと感じるようになりました。そういえばヨーロッパの人たちは年を重ねるとボルドーよりもブルゴーニュを好んでいたなと思い、ブルゴーニュのピノ・ノワールを試してみました。すっかりハマってしまい、以来3年間、今はブルゴーニュの日々。私、一途なんです。(笑)

ブルゴーニュ・ワインは、味わいはもちろんその香りが魅力。素晴らしいワインを開けた瞬間に広がる芳しいアロマは、どんな香水よりも蠱惑的です。また、その年の気候やブドウの出来によって前の年とは別物になってしまうこともある。セパージュ(品種)でシャトーの味わいを表現するボルドーとは対極的に、人の力の及ばない自然への畏怖を感じます。良い時があれば悪い時もあるという、まるで人生のような奥深さと面白さに、また心を奪われるのです。

以前は飲み歩いていたこともありますが、今はほとんどが家飲みです。セラーからワインを選んでグラスにバーッと注ぎ、キッチンでワインが開くのを待ちながら料理にいそしむ。この時間が最高に幸せ。友達との会食や仕事の打ち上げも、私の自宅でやることが多いですね。

気の置けない仲間とリラックスしてグラスを傾ける。その楽しさをもっとたくさんの方と分かち合いたいと思い、オンラインのワインイベントを2カ月に1度開催しています。私がセレクトしたワインと料理のレシピを事前にお届けし、時間になったらみんなで乾杯! ワインや料理についてトークしながら、ワイン好きの人とつながる楽しさを満喫しています。新型コロナウイルスの影響で画面越しに飲む機会が増えましたが、ワインがあるだけで心の距離がグッと縮まる。ワインにはそんな力があると感じています。

メイクはわずかな差が美しさを左右します。それが何なのかを一つずつ経験し、理解し、自分のものにしてきました。ワインも同じです。それぞれのワインの味わい、香り、そして物語を毎日毎晩経験しながら、私ならではのワインの世界を追い求めていきたいと思っています。

(談)



ピカ子(ぴかこ)
早稲田大学在学中にファッションモデルとしてスカウトされ、雑誌やCMなどで活躍。その後、メイクアップアーティストとして、日本だけでなく世界の舞台で活動。現在は、テレビ番組で個性を生かした引き算メイク・変身企画などを展開。NHK「ごごナマ」、bayfm「it!PIKACO EDITION」にレギュラー出演中。今夏からオンラインでのワインイベント「PIKACO CHOICE」を開催。詳細はブログ「ピカ子通信」に

APÉRITIF

2

「K&K缶つま」とワインでおうち飲み充実！

オンラインセミナーを開催しました！

ワイン王国では、7月よりYouTubeを利用したオンラインセミナーの配信をスタート。『ワイン王国』本誌をテキストに、ソムリエやジャーナリストの講義、試飲や試食をしながらのペアリング講座など、さまざまなテーマで行っている。今回は8月27日の夜に行われた、大人気のおつまみ「K＆K缶つま」シリーズとワインのペアリングセミナーをリポートする。



スーパーマーケットやコンビニエンスストアで気軽に買えるおつまみ「K＆K缶つま」シリーズ。『ワイン王国117号』で紹介した缶つまとワインのペアリングを実際に行い、YouTubeで生配信した。

缶つまは、全国各地の選び抜かれた食材をベストな製法で調理した缶詰おつまみだ。そのバリエーションは何と約70種類！　今回は、6種類の缶つまと、泡、白、赤の3本をペアリングした。ワイン王国でもお馴染みのソムリエ、田邉公一氏がナビゲートし、そして缶つまを手掛ける「国分グループ本社」の缶つま開発担当、青木杏里さんが登場。

田邉氏は「厳選された食材の品質も素晴らしく、食べ応えもあって、さまざまなお酒と合わせやすい味付けも魅力です」と話す。

缶つまのパッケージには、ビール、サワー、ワインなどお勧めのペアリングが表示されている。今回の6種の中にはワインの表記が無いものも……。しかし、田邉氏のソムリエならではの組み合わせで味わえば見事にマッチ。青木さんはベストペアリングに『ロシュ・マゼ・シャルドネ 2018年』と『K&K 缶つま 鶏ハラミ 直火焼』の組み合わせを挙げた。「肉には赤ワイン、というのは思い込みでした！」と言う青木さんに「食材とワインの色を合わせるのもペアリングのコツです。缶つまは気軽に食べられるので、何種類か開けていろいろな組み合わせを試せます。このパッカンという缶詰を開ける音も食欲をそそります！」と、小気味いい音を画面越しに視聴者へ届けた。

国分グループ本社の通販サイト「ROJI日本橋」では、缶つまシリーズだけでなくワインも販売しており、いつでも簡単に缶つまペアリングを体験できる。

「豊富なバリエーションからお気に入りを見付けて、おうち飲みのお供の一つに加えてほしいです」と青木さん。「単体でも、料理にアレンジしてもいい。いろいろなワインとのペアリングに挑戦してみてください」と田邉氏は視聴者へのメッセージを送った。

新商品！「K&K Chef缶」
トップシェフの一皿を、ご家庭で。

一流レストランの技術とレシピを詰め込んだ缶詰の新商品が登場！



イタリア料理「アルポルト」片岡護シェフ



「広東名菜 赤坂璃宮」譚彦彬シェフ

読者プレゼントあり！
P163 ページへ



ラボリー スパークリング・ブリュット NV
生産者：ケイ・ダブリュー・ヴィ
産地：南アフリカ／西ケープ州
品種：シャルドネ 67%、ピノ・ノワール 33%
希望小売価格：2410 円
凝縮度が高く、ふくよかで長い余韻を楽しめる。



国産 和豚もちぶた ハツ塩味
希望小売価格：300 円
国産銘柄豚「和豚もちぶた」のハツをシンプルに塩だれで味付け。ハツとスパークリングワインに共通するミネラル感がマッチ。



ロシュ・マゼ シャルドネ 2018 年
生産者：ロシュ・マゼ
産地：フランス／ラングドック地方
品種：シャルドネ 100%
希望小売価格：1110 円
豊かなアロマと、樽香を感じるまろやかで厚みのある味わい。



明石ダコのアヒージョ
希望小売価格：900 円
食べ応えのある大ぶりの明石ダコを白ワインとニンニクでアヒージョに。樽の利いた白ワインが明石ダコの味わいを広げる。



北海道・噴火湾産 ほたて燻製油漬け
希望小売価格：450 円
ホタテのむき身を桜のチップで燻製し、オホーツク塩で仕上げた。塩味を感じるワインと燻製香の相性は抜群。



鶏ハラミ 直火焼
希望小売価格：500 円
直火で焼き上げた鶏ハラミに、香辛料の風味をプラス。アクセントのブラックペッパーが、ワインの樽から来るスパイス香とマッチ。



チェッキ キャンティ 2018 年
生産者：チェッキ
産地：イタリア／トスカーナ州
品種：サンジョヴェーゼ 90%、カナイオーロ＋コロリーノ 10%
希望小売価格：1910 円
熟れた果実味がありながらフレッシュで、きれいな酸とタンニンが特徴。



国産 あなご蒲焼
希望小売価格：650 円
砂糖、超特選醤油、みりんでコク豊かに仕上げた真アナゴ。土っぽいニュアンスの赤ワインで味わいを引き立たせる。



ラム肉 ジンギスカン風
希望小売価格：450 円
北海道「ベル食品」の羊肉専用たれ「成吉思汗たれ」でラム肉を味付け。エレガントで、だしを思わせる旨味のある赤ワインと相性◎。

問い合わせ先：国分グループ本社㈱　TEL.03-3276-4131

ITSUKA TSUGE

柘 いつか



ヨーロッパ3国 ワインとアートの晩餐会

ワイン選びは、勧めてくれる人にまず話を聞くことから始めます。ワインのうんちくよりも、その人自身がどんなワインが好きかにお任せしています。ワインとの出合いは一期一会なので、生きている間にできるだけ多くの種類のワインを飲んで、冒険をしたいです。記念としてエチケット（ワインラベル）をいただき、アルバムにしています。

ワインを飲む時はまず色を愛で、香りを楽しみ、グラスを回します。最初の一口を含み、舌で転がしながら鼻を思いっきり上げて、香りを吸い込み、味わいが脳天を突き抜けてから飲む。これが、ずっと守り続けている私の小さな儀式です。

赤ワインに比べて、白ワインはもっと単純に答えが出るような気がします。ワインの価値は値段ではないし、食事に合わせる時も魚だから白、赤だから肉という決まりもないと、南アフリカの友人のワイナリーで教わりました。なので食事と一緒楽しむ時には、季節の食材や土地の名産をいただくようにしています。

仕事柄、取材を含め50カ国以上旅をしました。中でも思い出深いのは、２００1年に葉山在住の画家夫妻に誘われ、チェコ日本現代芸術主催の『ボジョレ・ヌーヴォー・アート展』に参加したことです。参加者は画家やアーティストばかりで、作家は私一人。バス1台を貸し切った10日のツアーで、チェコのプラハ、ハンガリーのブダペスト、ベルギーのブリュッセルを巡りました。旅の最後には、ゲントで参加したアーティストの展覧会を開催し、その時出品した作品が、後日『ボジョレ・ヌーヴォー』のラベルになる、というリッチな旅でした。

旅の初日にはプラハ城の「ルドルフ・ギャラリー」で展覧会の開催を祝う、盛大なガラ・ディナーパーティーが行われました。主賓のチェコ大統領夫人（当時）とニーナ令嬢、シュワツェンベルク伯爵、毛皮にパールのネックレスが素敵だったクリステル・シェーンツゥエルト公爵夫人、そして日本大使らが出席され、オペラを現地の演奏で聴くという優雅なひと時を過ごしました。

ゲントの展覧会では、洋画、日本画、書道、工芸、陶芸、詩歌、写真、押し花、人形などのあらゆる創作者が作品を出品しました。

長旅の最後、感動的な出来事がありました。親子3代で参加していたご家族の長老から、ある押し花作家のご婦人に宛てたラブレターです。小学6年生のお孫さんがそのラブレターをご婦人に手渡し、受け取ったご本人がマイクを通して読み上げたのです。その手紙には、旅の思い出と「妻には先立たれたが、あなたに出逢えてよかった。長生きしますから、またご一緒しましょう」というほのかな恋心が綴られていました。皆が感動し、拍手喝采と涙のお別れをしました。後日、展覧会に出品された画家たちの作品がボジョレ・ヌーヴォーのワインラベルにプリントされ、それぞれの自宅に。私も1本お裾分けをしていただきました。旅の後にワインが届くなんて素敵！ とても贅沢な気分に浸りました。



柘 いつか（つげ いつか）
作家。東京都目白生まれ。ベストセラーとなった『別れたほうがイイ男 手放してはいけないイイ男』『成功する男はみな、非情である。』はアジア各国で翻訳された。テレビのコメンテーター、トークショー、企業セミナーのプロデュースも行っている。世界50カ国以上を訪れ、各国・各界に多彩な人脈を持つ。新刊『一流のサービスを受ける人になる方法 極（きわみ）』は12月9日光文社より発売予定。日本アカデミー賞協会会員
http://www.itsuka-k.com

APÉRITIF 3

ハレの日に行きたいレストラン

第12回

ワインと料理、魅惑のシンフォニー

文・安齋喜美子
写真・片岡弘道

text by Kimiko ANZAI
photographs by Hiromichi KATAOKA

日本料理 龍吟

Nihonryori Ryugin



オーナー・シェフ
山本征治
Seiji YAMAMOTO

1970年香川県生まれ。2003年、六本木に開店以来、常に日本料理の世界を牽引。世界各地の料理学会からの招聘も多く、「本物の日本料理」を発信し続けている。『ミシュランガイド東京』にて9年連続3ツ星を保持。香港に「天空 龍吟」、台北に「祥雲 龍吟」を構える。JSA認定ソムリエ、スキューバダイビング PADIダイブマスターでもある

『ミシュランガイド東京』で9年連続3ツ星を保持、昨年は世界最高峰のレストラン1000軒を紹介するフランスのガイドブック『La Liste 2020』において、世界第1位に選ばれたのが「日本料理 龍吟」だ。旬の素材の輪郭が際立つ正統派日本料理は、美食家はもちろん、世界のトップシェフからも常に熱い視線を浴びている。店内には人間国宝の器や古伊万里などの骨董品が美しく飾られ、まるで小さな美術館のようだ。ダイニングには屋号の由来である禅の言葉「龍吟雲起」の彫書が掲げられ、凛とした空気を醸し出す。聞けば、代表の山本征治氏の手に成るものだという。美意識が貫かれた店は数多くある。だが、その中でこの店が世界の頂点に立つ理由はどこにあるのだろうか。

――2018年に六本木から日比谷に移転、話題となりましたね。

山本 気持ちも新たに再スタートができました。2年前に支配人の岩尾朋哉、1年前にソムリエの渡邊秀樹が加わったことで、チーム力も上がり気持ちが一つにまとまったように思います。

――お客さまは常連が多いのですか?

岩尾 7割が常連のお客さまです。長く通っていらっしゃる方が多いので、いろいろ教えていただいています。

――ミシュランで9年連続の3ツ星。素晴らしいですね。

山本 若いころからの自らの修業レベルと、



敬意を胸に〝日本料理の玄関口〟として世界を迎える

支配人
岩尾朋哉
Tomoya IWAO

1983年神奈川県生まれ。大学卒業後、日本酒に興味を持ち、酒蔵を巡って蔵元との親交を深めてきた。2015年より比内地鶏と日本酒の店「本家あべや六本木店」にて店長を務め、このころに山本氏と知り合う。18年、「龍吟」入社とともに現職。支配人として店を支える

シェフソムリエ
渡邊秀樹
Hideki WATANABE

1981年山口県生まれ。音楽大学大学院卒業後、食の道を志し、イタリアにてソムリエの資格AISを取得。2010年に渡伊。「ラ・チャウ・デル・トルナヴェント」「オステリア・フランチェスカーナ」などの名店で研鑽を積み、2017年帰国。19年より現職。音楽の専攻は声楽とトランペット

本物を極めんとする意識一つで個人店ですが、ここまでやってきました。龍吟には記念日や接待に「星付きのお店へ」と大切な方をお連れくださるお客さまも多い。ですから、〝星〟は私にとっては「それに見合う料理をお出しします」という〝お客さまへの約束〟だと思っています。

——お客さまへの約束、素敵な言葉です。今回のワインリストも、高級ワインではありますが、理想的に熟成が進んでいるヴィンテージや、有名生産者の中でも高騰していないものを選ぶなど、お客さまへの敬意が感じられました。

渡邊　お客さまは、当店に大きな期待感を持っていらしてくださいます。それを裏切ってはいけないので、やはりいい生産者のものをご提案できたらと考えています。

山本　私はワインが大好きで、長く飲んできましたが、気付いたのは、やはり一流のワインは「丹精込めて造られている」ということでした。不変のものを誠実に伝えられたらと考えています。

——今回のセレクトもシェフが？

山本　いいえ、渡邊です。彼に任せておけば安心ですから。

渡邊　シェフからの要望は、「今回登場する〝肉〟料理には『ル・パン』を合わせたい」ということだけでした。とはいえ、セレクトの際には〝シェフの視線〟は忘れないようにしています。シェフソムリエの仕事は、自分の好みを主張するのではなく、店としてどうあるべきかを考えなくてはと思っています。入社してまだ1年なので、ワイン選びに悩むことは多いのですが、今はその試行錯誤も楽しいです。

山本　渡邊はとてもまじめです。一生懸命



「埼玉県より…。むさし麦豚 炭火で蒲焼 焼き松茸を添えた贅沢仕立て」

中はロゼ色、周りはカリッと仕上げた豚肉は、芯温を絶妙に温めた後、表面を炭火で焼いた。すき焼きの割り下をスパイシーに仕上げたタレに、柚子の香りをまとわせたジューシーな松茸を添えて。上部の器は京都「清課堂」の『錫皿』と下部は尋木（たずのき）耕一氏作『龍吟からくり箱』

山本シェフの料理に合わせた完全マリアージュ

豚肉と香草のソースを支える凝縮感



Mariage Point

甘辛いソースと豚肉の香ばしさに凝縮感のある果実味がマッチ。柔らかな酸が豚肉の脂をすっきりと流してくれる。「99年はまさに飲みごろ。長い余韻がスパイスと香草の風味を支えます」と渡邊氏。味のアクセントに添えた松の実とも合わせ、言葉遊びの楽しさも。

ル・パン 1999年 *le Pin*

生産者：ル・パン
レストラン提供価格：70万円　問い合わせ先：ピーロート・ジャパン

ボルドー地方ポムロール地区。メルロ100パーセント。凝縮感のある果実味とブルーベリーやナッツの香り。シンデレラワインの代名詞的存在。畑は1.2ヘクタールで少量生産。シャトー名は畑に松の木があることに由来する。

で、お客さまからの信頼も厚い。また、当店は日本料理店なので、日本酒も豊富にそろえています。その担当は岩尾に任せています。

――ペアリングコースはあるのですか？

渡邊　5万円で9種類お出しするコースをご用意しています。料理に合わせてワインと日本酒をお楽しみいただけます。

――器も素晴らしくて。これに魅せられる方も多いのでは？

岩尾　すべてシェフの私物ですが、素晴らしい作品ばかりで、サービスをする側としては扱う際にドキドキします。(笑)

山本　器は、私の病気のようなもの（笑）。私物ですが「作家から使う権利を与えられているだけ」と思っています。作品は私のものではなく、日本の宝。だから、大切に守らなくては、と。

――きっかけは何だったのですか？

山本　修業時代から器好きではあったのですが、やはり、食材への思いでしょうか。私は、料理とは〝殺生と供養の繰り返し〟と考えています。料理人は食材の命をいただくわけですから、ならば、器を〝最高の舞台〟として用意したいと思うようになりました。

岩尾　私は、この店に入るまで日本のことを知っているつもりでしたが、「まだまだ知らないことが多い」と瞠目しました。シェフは食材や器、日本文化とお客さまに対する敬意がすごい。日々、学びがあります。

渡邊　同感です。シェフと一緒にお酒を飲むと、話がとにかく面白い。料理や器の話、修業時代の話まで。苦労話には自分との共通点も多く、「シェフもそうだったのだから頑張ろう」という気になります。

果実感がもたらす〝ミルキーな広がり〟

アンリ・ジロー フェ・ド・シェーヌ グラン・クリュ MV14 龍吟 オリジナルボトル
Henri Giraud Fut de Chene Grand Cru MV14 Ryugin Original bottle



生産者：**アンリ・ジロー**
レストラン提供価格：6万5000円
問い合わせ先：KFWアンリ・ジロー

シャンパーニュ地方。ピノ・ノワール80パーセント、シャルドネ20パーセント。1625年、ピノ・ノワールの名産地アイ村に設立。イチジクなどのドライフルーツやナッツの香りとエレガントな酸味。芳醇さと繊細さを併せ持つ。「龍吟」のハウスシャンパーニュ。

Mariage Point

金萱茶の茶葉でスモークした鮟肝はミルキーで繊細な味。「フェ・ド・シェーヌ独特のシルキーな質感がこのミルキーさを支えます」（渡辺氏）。また、ピノ・ノワールが醸し出す深みのある果実感が虎魚の甘味と青柚子を使ったソースをやさしく包む。





「青柚子香る虎魚（おこぜ）と
金萱茶葉（きんせんちゃば）で燻製した鮟肝（あんきも）
こがし葱醤油と野山菜々」

ネギ油醤油をかけた虎魚のお造りはプルンとした食感と甘味が魅力。鮟肝は煮含ませた後、金萱茶の茶葉でスモーク。口に含むとリッチな乳香を感じさせる。ワインが振り向いてくれるお造りだという。器は藤田喬平氏作『手吹きヴェネチア』

熟成の美しさが鰻の香ばしさを昇華



「長良川より…。
天然極上大鰻 炭火白焼き
ピリッと辛めの青唐辛子醤油をまとわせて」

「1万本に1本」ともいわれる大きな天然鰻を炭火で白焼きに。ザクッとした食感の後、ふんわり鰻の味わいが広がる。蒲焼きに仕立てたパールオニオンと“米がわり”のほっこりとしたゆり根を添えて。鰻料理の概念が変わる一皿。器は加藤委（つぶさ）氏作『青白磁深皿』

コント・ジョルジュ・ド・ヴォギュエ ミュジニー 1989年
Comte Georges de Vogüé Musigny

生産者：**コント・ジョルジュ・ド・ヴォギュエ**
レストラン提供価格：35万円
問い合わせ先：フィラディス

ブルゴーニュ地方。ピノ・ノワール100パーセント。1450年まで歴史をさかのぼる老舗ドメーヌ。ミュジニーの7割の畑を所有する。熟成による少し枯れたニュアンスと滑らかなタンニンが優雅。フレッシュ感も残っている。



Mariage Point

「鰻の白焼きの繊細さと山椒や青唐辛子のタレには、熟成ピークのエレガントさ、第3アロマの複雑な香りを」と渡邊氏。ワインを加えるのではなく、ワインで鰻の味をより魅力的に引き出すイメージだという。「重視したのはワインの品格です」

―店名そのものですね。

山本　「龍吟」とは「思いを決めた勇者がひとたび行動を起こすと、同士が互いに共鳴し合い、そこに集う」の意。私にとって同士とは、スタッフであり、お客さまです。岩尾は以前うちのお客だったのです。一方で、私も彼が勤める鶏料理の店に通っていました。彼は日本酒の知識が豊富なのですが、それをひけらかすことがない。相手を思いやるサービスがとても好きで、彼の働く店がビルの都合で閉店すると聞いて、誘ったのです。

岩尾　「あの龍吟」ですから、最初はとても緊張しました。でも、シェフの哲学は理解していましたので、今は自然なサービスができるようになりました。

―最後に、肝心の料理について。自由な発想でさまざまなテクニックを駆使して料理をされておりますが、料理は「正統派」と語っています。意識されていることは?

山本　何を食べたか記憶に残るよう、きちんと素材を生かすよう努力しているところでしょうか。この店は、世界に向けての〝日本料理の玄関口〟でありたい。ですから、常に「これは本物か?」と自分に問うています。日本の自然環境の豊かさを、自らの料理を以って表現するとともに、素直に美味しいと本能に訴えかける料理を、スタッフとともにお出しできたら幸せです。

日本料理 龍吟

東京都千代田区有楽町1-1-2
東京ミッドタウン日比谷7階

TEL：03-6630-0007



ドメーヌ・デュ・ペゴー シャトーヌフ・デュ・パプ キュヴェ ア・テンポ 2014年
Domaine du Pegau Châteauneuf du Pape Cuvée A Tempo

生産者：**ドメーヌ・デュ・ペゴー**
レストラン提供価格：6万円
問い合わせ先：ミレジム

コート・デュ・ローヌ地方。グルナッシュ・ブランやルーサンヌをブレンド。1733年にはワイン造りの記録がある最古の生産者の一つ。当主の娘のローランスさんが参画し、飛躍的に品質が向上した。「酸と余韻が素晴らしい。虎魚の旨味がさらにスタイリッシュに」（渡邊氏）



「青柚子香る虎魚と
金萱茶葉で燻製した鮟肝
こがし葱醤油と野山菜々」



シャトー・ディケム "Y" 2004年
Château d'Yquem "Y"

生産者：**シャトー・ディケム**
レストラン提供価格：7万円
問い合わせ先：ヴィノラム

ボルドー地方。ソーヴィニヨン・ブラン主体にセミヨンをブレンド。世界最高峰の貴腐ワイン『シャトー・ディケム』と同じ土壌で育つブドウで造られる辛口。芳醇で、ハーブやヴァニラの香り。「ソーヴィニヨン・ブランのやさしい果実味が魅力。ボリューム感のある樽香が鰻の香ばしさとよく合います」（渡邊氏）



「長良川より…。
天然極上大鰻 炭火白焼き
ピリッと辛めの
青唐辛子醤油を
まとわせて」



エマニュエル・ルジェ ヴォーヌ・ロマネ "レ・ラヴィオル" 2008年
Emmanuel Rouget Vosne-Romanée "Les Raviolles"

生産者：**エマニュエル・ルジェ**
レストラン提供価格：7万円
問い合わせ先：フィネス

ブルゴーニュ地方。ピノ・ノワール100パーセント。故アンリ・ジャイエの哲学を受け継ぐ生産者。しっかりした骨格と美しい酸、タンニンもまろやか。「ようやく飲みごろを迎えました。ピュアな酸味が全体をまとめてくれます。余韻も長く、スパイスの香りとマッチ」と渡邊氏。



「埼玉県より…。
むさし麦豚 炭火で蒲焼
焼き松茸を添えた
贅沢仕立て」



ボランジェ ヴィエイユ・ヴィーニュ フランセーズ 2006年
Bollinger Vieilles Vignes Françaises



生産者：**ボランジェ**
レストラン提供価格：18万円
問い合わせ先：アルカン

シャンパーニュ地方。ピノ・ノワール100パーセント。1829年創設、英国王室御用達の名門。古木のピノ・ノワールだけで造られる特別なキュヴェ。黄桃、ジャスミン、ローストナッツの香りと豊かな果実味。「フォーカスしたのはボリューム感。虎魚と鮟肝、それぞれに寄り添い、一体感が生まれます」と渡邊氏。

コシュ・デュリ ムルソー 2007年
Coche-Dury Meursault



生産者：**コシュ・デュリ**
レストラン提供価格：21万円
問い合わせ先：ヴァン・パッシオン

ブルゴーニュ地方。シャルドネ100パーセント。ノンフィルターの長熟ワインには熱狂的ファンが多数。"ムルソーの魔術師"の異名も。当主は3代目のジャン・フランソワ・コシュ氏で、初代からのワイン造りを踏襲。厚みのあるミネラル。「樽の香ばしい香りとソースの複雑味が調和します」（渡邊氏）

シャトー・オー・ブリオン 1996年
Château Haut Brion



生産者：**シャトー・オー・ブリオン**
レストラン提供価格：15万円
問い合わせ先：フィラディス

ボルドー地方ペサック・レオニャン地区。カベルネ・ソーヴィニヨン主体にメルロ、カベルネ・フランをブレンド。5大シャトーの中で唯一グラーヴ地区。複雑なアロマと果実のボリューム感がハイレベルで調和している。「豚肉の旨味と濃厚なソースとのバランスを美しく取ってくれます」（渡邊氏）

※価格はすべて税別

ゴージャスコース

ちょっと贅沢な ゴーニュ

Bourgogne



text by Uta KOBAYASHI
photographs by Hiromichi KATAOKA, Koumei KADOWAKI（ボトル）



銘醸が造る おうち飲みブル

今年も厳しかった暑さが和らぎ、過ごしやすい季節がやってきた。
気持ちいい秋の夜長のおうち飲みを
ちょっと贅沢にブルゴーニュで楽しみたい……。
レストランならソムリエに教えてもらえるけれど
味も価格も納得のブルゴーニュ・ワインを
自分で選ぶのはなかなか難しいもの。
本特集では、憧れの生産者が造る8000円までの
「ちょっと贅沢な」ブルゴーニュ・ワイン31本を
第一線で活躍するソムリエ4人が試飲。
銘醸が造るブルゴーニュ・ワインの選び方や
おうち飲みを楽しむポイントを紹介する。
ブルゴーニュラヴァーにも、これからブルゴーニュを極めたい
ビギナーにも参考にしてほしい王道リストだ。
第2部では、グランメゾンのシェフが教える
簡単おつまみレシピを特集。
誰でも簡単に作れて、しかもおしゃれな一流のおつまみで
おうち飲みブルゴーニュをさらに楽しんでほしい。



＊価格などワインの情報は、輸入元による2020年８月時点のものです。
＊生産者名などの日本語表記は、輸入元の資料に準じています。
原語の発音と異なるケースがあります。
＊価格は税別です。

銘醸が造る ちょっと贅沢な

実りの秋を迎え、ちょっと贅沢におうちでしっとり、しみじみとブルゴーニュ・ワインを楽しみたい。高嶺の花と言われるようになったブルゴーニュ・ワインを選ぶコツと楽しむポイントは？

狙い目は有名生産者のAOCブルゴーニュ

――近年の高騰もあり、特に若い人はブルゴーニュ・ワインを飲む機会が少なくなったと言われています。ソムリエの皆さんが感じるブルゴーニュ・ワインの魅力は何でしょう。

情野　ピノ・ノワールもシャルドネも今や世界中で造られていますが、ブルゴーニュのこの二つの品種は世界のワインのベンチマークです。長い歴史に裏打ちされた味わいは、ブルゴーニュならではです。

井黒　何といってもブルゴーニュ・ワインの個性や楽しさはミクロクリマ（微気候）にあります。今回のテイスティングでもAOCサントネーやAOCマランジュ、AOCサヴィニー・レ・ボーヌなど、知名度の高いアペラシオンでなくても美味しいワインがたくさんありました。こうしたアペラシオンでも美味しいワインが造られていることは本当に素晴らしい。マイナーアペラシオン、万歳！と言ったところでしょうか。

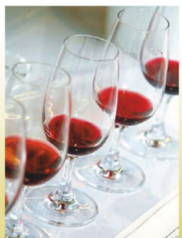


近藤　ブルゴーニュ地方の畑は、道1本隔てただけでもテロワールが全く異なります。パッチワークのように細かく区分けされた畑に、地球と、それを見いだした先人たちへのロマンを感じます。

西村　一つの区画をいくつかの生産者が所有しているというのも、ブルゴーニュ特有ですよね。そして同じ区画でも生産者が異なると、造られるワインの味も異なります。畑の歴史と文化と造り手の哲学。これらが複雑に組み合わさってワインが造り出されています。ブルゴーニュ・ワインの美味しさにはまったら、これらをとことん追求したくなる。ブルゴーニュ・ワインマニアが生まれるのも頷けます。

井黒　その一方で、例えばブルゴーニュ・ワインのピノ・ノワールは世界のピノ・ノワールを飲む上での指標にはなりますが、ほかの地域で造られているそれと比べるのは難しいでしょう。バリュー（価値）は別として、味わいや香りを比較するのはナンセンスだと思っています。これからブルゴーニュ・ワインを飲んでみようと思っている人は、ブルゴーニュ・ワインだけでその魅力を楽しんでほしいですね。

――今日のテーマは、8000円まで探す「銘醸が造る ちょっと贅沢なおうち飲みブルゴーニュ」ですが、実際に試飲していかがでしたか。



情野　おうち飲みに、そしてブルゴーニュ・ワインの初心者にも最高のラインナップでした。どれも本当に美味しかった。世界中で多くの品種がありますが、シャルドネとピノ・ノワールで勝負するブルゴーニュの潔さを感じました。

近藤　これからブルゴーニュ・ワインを知りたい、極めたいという人にとってまずネックになるのが、村名や区画名を連ねたワイン名の長さです。これはブルゴーニュ初心者にとってはハードルが高いですよね。となるとつい価格で選びがちですが、実はこれは失敗のもと。ブルゴーニュ・ワインは造り手が誰なのかということが最も大切で、味わいを大きく左右します。逆に言えばいい造り手ならAOCブルゴーニュやマイナーアペラシオンでもとても美味しい。そのことが実証されたと思います。

西村　同感です。ワインは価格で決めてはいけないということを、私

おうち飲みブルゴーニュ

自身もあらためて痛感しました。村名や区画ではなく、生産者で選ぶ。いい生産者が造るワインには、トップキュヴェはもとより、エントリーワインにも一貫した醸造哲学が反映されています。よく知らない生産者のワインを買うなら、今回のリストに載っているような有名な生産者のAOCブルゴーニュなどを選んだ方が、美味しいワインに当たる確率がはるかに高いです。

井黒　今日のラインナップは素晴らしい生産者ばかりでしたので、ヴィンテージの特徴もはっきりと出ていて興味深かったです。テロワールを知るというブルゴーニュ・ワインの魅力にはまり始めた人は、8000円までのAOCブルゴーニュや、マイナーアペラシオンのワインではそれを楽しめないのではと思う人がいるかもしれませんが、そんなことはありません。ヴィンテージの特徴を楽しむという違ったアプローチもお勧めです。

西村　ワインの温度や風味が開くタイミングに細心の注意を払うことが求められるグラン・ヴァンの気難しさがないのも、おうち飲みにぴったりだと思います。どのワインも親しみやすく、買ってすぐに飲めますし、抜栓してすぐ美味しい。

情野　味わいに雑味がないのもブルゴーニュ・ワインの特徴の一つでしょう。スパイスを用いずピュアな味わいを求める和食、それをベースとした日本の家庭料理とよく合います。ぜひ自宅で気軽に楽しんでほしいですね。



おうち飲みの最強リスト グラスと温度も重要

——おうち飲みブルゴーニュを楽しむ時に気を付けたいことは何でしょう。

情野　ワインを奮発する前に、まずは大きいグラスをちょっと奮発して買ってください！（笑）　ブルゴーニュ・ワインの魅力は芳醇な香りです。大きめのグラスで香りをじっくりゆっくり楽しんでもらいたいです。そして、やはり温度が重要です。白は冷やしすぎず12〜14℃、赤は冷やし気味で15℃くらい。白は冷蔵庫から出して、テーブルに置いたままで大丈夫です。赤は飲む30分くらい前に冷蔵庫から出しておくといいでしょう。

　繰り返しになりますが、ブルゴーニュ初心者がワインを選ぶ時のポイントは、生産者を見ること。大手生産者や優れた醸造家が造るAOCブルゴーニュやマイナーアペラシオンは、価格こそ控えめですが、その実力が十分に発揮されています。さらに言えば、その生産者がどこを本拠地にしているかも重要です。たいていの生産者は自分の本拠地に良い区画を所有していることが多く、テロワールへの理解が深い。AOCブルゴーニュでも、本拠地のアペラシオンのテロワールを最大限に楽しめるワインを造っています。難しいヴィンテージでも品質にブレが少なく、安定感があります。今日試飲した31本は、どこへ出しても通用する、完璧なおうち飲みブルゴーニュの最強リストです！

近藤　そうですね。一流の造り手は、エントリーレンジでも一流の造りでした。造り手のキャラクターもしっかり表現されていて、この価格帯でも十分に楽しめました。ゆくゆくはグラン・クリュのワインを楽しみたい！という人にとっても、とてもいいエントリーとなるワインです。



Index

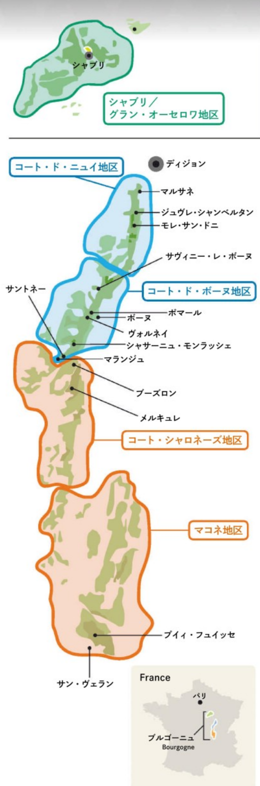


ページの見方

Ⓐ ワイン名
Ⓑ ワインデータ
Ⓒ 生産者情報
Ⓓ 読者プレゼント

マーク付きのワインを読者にプレゼント

Present プレゼント



テイスターベスト5

西村圭太郎氏
Keitaro NISHIMURA



パレスホテル東京日本料理「和田倉」ソムリエ。1999年、老舗日系ホテルへ入社。各レストランにてソムリエとして勤務。退社後、都内レストランでの勤務を経て2015年より現職。第7回「JALUXワインアワード」優勝、第4回「イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクールJETCUP」優勝。イタリア大使館認定イタリアワイン大使

ブルゴーニュ・ルージュ 2018年
Bourgogne Rouge
ベルナール・デュガ・ピィ　8000円

ジュヴレ・シャンベルタン村にある若木のブドウを使用することで価格が抑えられ、非常にコストパフォーマンスに優れたワインとなっている。ジュヴレ・シャンベルタンの特徴と「ドュガ・ピィ」らしさがとてもよく感じられる、お値打ちのワイン。

コート・ド・ボーヌ・ルージュ 2016年
Côte de Beaune Rouge
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン　5500円

ボーヌ村のプルミエ・クリュ「クロ・デ・ムーシュ」の若木のブドウを使用しており、セカンド的ワインとして考えると、この価格で小さなクロ・デ・ムーシュを体験できるのはうれしい。大手メゾンならではの安定した造りもお勧めポイント。

モレ・サン・ドニ 2017年
Morey Saint Denis
ジョルジュ・リニエ　6900円

「ジョルジュ・リニエ」の素晴らしい味わいとスタイルは、村名クラスのワインでも感じられる。村名ワインも高騰している中、この価格で楽しめるのは非常にコストパフォーマンスに優れている。

ブルゴーニュ・レ・セティーユ 2018年
Bourgogne Les Sétilles
オリヴィエ・ルフレーヴ　3000円

「オリヴィエ・ルフレーヴ」ならではのバランスの良い香りと味わいを感じることができる。何といっても3000円というリーズナブルな価格で、コストパフォーマンスに優れている。普段飲みにぴったりのワイン。

プイィ・フュイッセ 2018年
Pouilly Fuissé
レ・ゼリティエール・デュ・コント・ラフォン　5900円

プイィ・フュイッセのアペラシオン、美味しいワインがたくさんありお勧めできるものが多いが、このワインはさすが「コント・ラフォン」の造るワインだけあって、味わいも別格。6000円を切る価格も素晴らしい。

情野博之氏
Hiroyuki SEINO



フランス料理「アピシウス」シェフソムリエ。国際ソムリエ協会認定ソムリエ資格、女子栄養大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団認定オフィシエ、第6回「ポメリー・スカラシップ・ソムリエコンテスト」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位、「シャンパーニュ・アンリオ」アンバサダー、『ゴ・エ・ミヨ 2019』にて「ベストソムリエ賞」受賞

シャサーニュ・モンラッシェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ2017年
Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Rouge
アミオ・ギイ・エ・フィス　5000円

しっかりとした渋みがあるものの、酸味と果実味のバランスが取れていてメリハリがある。「モンラッシェ＝白」と思いきや「モンラッシェの赤」もある。意外性とコストパフォーマンスに優れており、持ち寄りワイン会にもお勧め。

モレ・サン・ドニ 2017年
Morey Saint Denis
ジョルジュ・リニエ　6900円

最近のブルゴーニュには表現豊かで親しみやすいピノ・ノワールが多い中、このワインは味わいのトーンが全体的に控えめ。とはいえ果実味のバランスがとても良く、切ない気持ちになるようなエレガントな仕上がり。

ボーヌ・デュ・シャトー・プルミエ・クリュ・ルージュ 2016年
Beaune du Château 1er Cru Rouge
ドメーヌ・ブシャール・ペール・エ・フィス　5900円

タンニン分がしっかりと感じられながらも、さまざまなプルミエ・クリュ（1級畑）のブドウをブレンドするためバランスが良く、クセがないブレンドコーヒーのよう。畑の個性は抑えめながらもハーモニーを奏でる、さすがの1本。

ブーズロン 2016年
Bouzeron
ドメーヌ・ド・ヴィレーヌ　4200円

雑味が少なく、ブドウ本来のピュアな味わいが、このワインの特筆すべきポイント。「アリゴテ＝酸味が強い」というステレオタイプのコメントは、このワインには当てはまらない。アリゴテの良さを発見できる逸品。

シャブリ・プルミエ・クリュ・ボーロワ 2018年
Chablis 1er Cru Beauroy
ドメーヌ・ウィリアム・フェーブル　6800円

ブルゴーニュの白ワインと言えばシャブリは外せない。キレのある味わいこそがシャブリの真骨頂。清涼感に溢れており、さらりとお料理に寄り添うことができるシャブリは意外に少ないので、家で食事と楽しむにはお勧め。

近藤佑哉氏
Yuya KONDO



「銀座レカン」シェフソムリエ。2017年「第２回シャブリ杯」シャブリ賞。18年「第7回 JSA ソムリエ・スカラシップ」優秀賞、「国際ソムリエ協会認定ソムリエ資格」取得、19年「ポメリー・ソムリエコンクール2019」優勝、「第3回ボルドー＆ボルドー・シュペリウールワイン ソムリエコンクール」優勝。2020年第9回全日本最優秀ソムリエコンクール3位

プイィ・フュイッセ 2018年
Pouilly Fuissé
レ・ゼリティエール・デュ・コント・ラフォン　5900円

近年話題のプイィ・フュイッセ村のワイン。恵まれたテロワールが表現され「コント・ラフォン」らしい豊かな果実味とミネラルが感じられる。2018年というヴィンテージによる力強さも合わさり、コストパフォーマンスを含め素晴らしい。

ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジャスティス 2017年
Gevrey Chamvertin La Justice
ドメーヌ・フィリップ・シャルロパン　8000円

故アンリ・ジャイエ氏の指導を受けたことで知られるフィリップ・シャルロパン氏。熟れたレッドチェリーやボイセンベリー、スパイシーかつスモーキーな香りが心地よく、ふくよかでありながらしっかりとした味わいの骨格がガストロノミックな印象。

シャブリ テロワール・ド・シャブリ 2018年
Chablis Terroir de Chablis
パトリック・ピウズ　5000円

2017年、ドメーヌ訪問時に感じたパトリック・ピウズ氏の印象はまさに天才肌。自身の感覚を頼りにワイン造りをする一方で、ロジカルな面も持ち合わせる独特な感性が、ワインからも感じられる。シャブリのイメージが大きく変わる1本。

ブルゴーニュ ピノ・ノワール “テール・ド・ファミーユ” 2017年
Bourgogne Pinot Noir “Terres de Famille”
ドメーヌ・ド・ラ・ヴージュレー　5000円

まさに「お家で楽しむブルゴーニュ」と心から感じる1本。ブルゴーニュ好きが魅了されるテロワールが、エントリーレンジのこのワインからも強く感じられる。丁寧な仕事が感じられ、コストパフォーマンスも高い。

シャサーニュ・モンラッシェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ2017年
Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Rouge
アミオ・ギイ・エ・フィス　5000円

シャサーニュ・モンラッシェはもともと赤ワインの産地であるが、現在は白ワインのイメージが先行しているためか、赤ワインはややマイナーでコストパフォーマンスに優れている。遅摘みの完熟ブドウを使うことで知られる生産者で、シャサーニュらしいエレガントさと品のある力強さを表現している。

井黒 卓氏
Taku IGURO



沖縄県出身。「ロオジエ」ソムリエ。2020年（一社）日本ソムリエ協会主催「第9回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝。21年 ASI 国際ソムリエ協会主催「第5回アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」日本代表

ブルゴーニュ ピノ・ノワール “テール・ド・ファミーユ” 2017年
Bourgogne Pinot Noir “Terres de Famille”
ドメーヌ・ド・ラ・ヴージュレー　5000円

AOCブルゴーニュと広域ながらも黒系果実のヒントからブドウの熟度の高さが垣間見える。口当たりも滑らかで、後半に盛り上がるタンニンとビターさがアクセント。コンパクトにまとまりながらも、上品で緻密。

コート・ド・ボーヌ・ルージュ 2016年
Côte de Beaune Rouge
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン　5500円

2016年は難しい年でありながら、さすが「ジョゼフ・ドルーアン」と思わせる品格と魅力。凝縮した果実がワンランク上の味わいを演出する。味わいが層を形成しているかのようで、口中での変化が楽しい。

サン・ヴェラン 2018年
Saint-Véran
ルイ・ジャド　3400円

ピュアでいてエネルギッシュ。親しみやすさが好印象。暑いヴィンテージの特徴を反映した豊かな果実味や、ルイ・ジャド特有のリンゴ酸由来のはつらつとした酸味が心地いい。マコネ地区の良さが前面に出たワイン。

ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジャスティス 2017年
Gevrey Chamvertin La Justice
ドメーヌ・フィリップ・シャルロパン　8000円

ザクロなどの鉄分を思わせる果実や腐葉土、ヨード、海苔の佃煮、陳皮。グリップの効いたタンニンと、下支えする酸味が味わいに奥行きと深みを与え、立体的。

マランジュ・プルミエ・クリュ・ラ・フュシエール 2018年
Maranges 1er Cru La Fussière
フィリップ・コラン　4500円

プラム、ブラックベリーなど濃厚な黒系果実にほのかなスパイスを感じる。ジューシーで噛めるような味わい。密度の高さからくる甘味を含んだタンニン。フレンドリーな味わいで、この価格帯に求める良さが詰まっている。

ブルゴーニュ ピノ・ノワール・キュヴェ・サピドュス 2016年

Bourgogne Pinot Noir Cuvée Sapidus

生産者

モンジャール・ミュニュレ

Mongeard-Mugneret



本拠地ヴォーヌ・ロマネ村にグラン・クリュ（特級畑）「エシェゾー」「グランゼシェゾー」「リシュブール」を所有するほか、35のアペラシオン[*1]に全33ヘクタールの畑も持つ大ドメーヌ。2003年よりビオロジック[*2]農法、リュット・レゾネ（減農薬栽培）を実践している。写真は当主のヴァンサン・モンジャール氏。



今すぐ楽しめるチャーミングなおうちピノ・ノワール

西村　シャープな酸味とエレガントなタンニンが感じられる細身のピノ・ノワールで、家庭で楽しむにはぴったりの1本です。サバやカツオの竜田揚げやポークカツレツなどの揚げ物と合わせると、酸が衣の油分を切り、素材の旨味を引き立てます。秋に出回る子持ちアユの塩焼きとも合いそうです。肝の苦味とタンニン、塩のミネラルと果実味、たで酢[*3]の酸味とグリーントーンが、それぞれぴったりマッチすると思います。畑の名前になっている「サピドュス」には確か「味わい深い」とか「風味のいい」という意味がありますので、それがうまく表現されているワインだと思います。

情野　しっかりした酸味を感じますが、飲み疲れしないやさしい飲み口です。ピノ・ノワールの特徴の一つは酸に富んでいることなので、飲み疲れしやすいのですが、これなら長く楽しむことができます。

近藤　親しみやすいチャーミングなピノ・ノワールですね。フレッシュなワイルドベリーやワイルドチェリーの赤い果実に、丁子が香ります。果実味は豊かで、フレッシュな酸が印象的です。シンプルに、チーズと楽しむのもいいと思います。

井黒　私はヴィンテージの特徴もよく出ていると思いました。２０１６年のブルゴーニュは難しい年でした。このワインには、フレッシュなラズベリーの中に、しおれたバラのニュアンスが少し出始めています。熟成の複雑さや野性味も感じられ、今すぐ自宅で楽しめそうですね。早飲みタイプのＡＯＣブルゴーニュ・ルージュなので、おうち飲みにぴったりの1本です。

西村　もともとこの生産者は価格が控えめなのですが、その中でも特にお値打ちだと思います。家庭で楽しむワインとして自信を持ってお勧めできますね。

＊1　産地を示す呼称
＊2　化学肥料や化学合成肥料などを使用せずに栽培する農法
＊3　タデ科の植物「たで」をすり潰し、酢で伸ばしたもの。アユの香りをより引き立てる調味料として用いられる

【 AOCブルゴーニュ 】
価格：4300円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

ブルゴーニュ ピノ・ノワール “テール・ド・ファミーユ” 2017年

Bourgogne Pinot Noir “Terres de Famille”



Present プレゼント

【 AOCブルゴーニュ 】
価格：5000円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：国分グループ本社

生産者

ドメーヌ・ド・ラ・ヴージュレー

Domaine de la Vougeraie



1964年、ジャン・クロード・ボワセ氏がジュヴレ・シャンベルタン村の「レヴォセル」の畑を入手したのが始まり。92年よりビオディナミ[*1]を実践。テロワールを表現したワイン造りは専門誌でも高く評価されている。写真はエステートマネジャーのシルヴィ・ポワロ女史。

バランスのいいクラシック・ブルゴーニュ

井黒　これは先に試飲した『ブルゴーニュ ピノ・ノワール・キュヴェ・サピドュス 2016年』とは、同じAOCブルゴーニュでも印象が異なりますね。黒系果実が感じられ、ブドウの熟度の高さがわかります。17年のヴィンテージの特徴も表れています。

西村　17年らしいバランスの良さが際立っていますよね。赤い果実に下草の香りや土っぽさ、スパイスのニュアンスもあります。しなやかな酸と豊かな果実味、きめの細かいタンニンが味わいを構成していて、これを自宅で飲めるのはとても贅沢だと思います。レストランで提供したいくらいです。天ぷらとよく合うと思います。

近藤　果実味も落ち着いていて、ショウガやナツメグなどスパイスの香り、石灰質土壌由来のミネラルもしっかりとあり、とても複雑です。西村さんがおっしゃる通り、レストランでサービスしたい、美味しいワインです。

情野　抽出は強くなく、除梗[*2]をしっかりと行っているので、色がとても淡い。ブルゴーニュのクラシックなスタイルで造られたワインであることが見て取れます。しっかりとした酸味と程よいタンニンが感じられるので、江戸前の酢締めしたコハダの握りと楽しみたいですね。家庭なら締めサバと合わせるといいと思います。

井黒　さすがは「ドメーヌ・ド・ラ・ヴージュレー」。バランスが良く、とても滑らかですね。このワインはAOCブルゴーニュで、ヴォルネイをはじめニュイ・サン・ジョルジュやボーヌなど、コート・ド・ニュイ地区とコート・ド・ボーヌ地区の多彩な区画のブドウから造られています。17年は収穫量も多く、ブドウをしっかりと選別できた年でした。後半に盛り上がってくるパウダー状のタンニンは、長期熟成の可能性も期待させます。

＊1　ルドルフ・シュタイナーが提唱した有機農法。天体の運行に合わせて畑作業を行う。樹木を病虫害から守るほか、果実の成熟を促す効果があるといわれる
＊2　ブドウ収穫後、発酵前に房の実をつないでいる部分（果梗）を取り除くこと。果梗から出る未熟なタンニンや雑味を防ぐことができる

ブルゴーニュ・ルージュ 2018年

Bourgogne Rouge

生産者

ベルナール・デュガ・ピィ
Bernard Dugat-Py

1989年にワインの元詰めを始めて以来、カルト的な人気を誇るジュヴレ・シャンベルタン村の生産者。2003年よりビオロジック栽培に転換。写真は当主のロイク・デュガ氏。





憧れの「デュガ・ピィ」を自宅で楽しむ贅沢

西村　色がとても濃く「デュガ・ピィ」の特徴が表れています。黒系果実の香りやスパイスのニュアンスがあり、ジュヴレ・シャンベルタン村のブドウを想像させます。どっしりとした造りのブルゴーニュ・ルージュです。

井黒　1本目で２０１６年、２本目で17年と試飲してそれぞれの年の特徴を強く感じましたが、この『ブルゴーニュ・ルージュ２０１８年』にもヴィンテージの特徴がよく表れていると感じました。18年は過去60年の間で最も暑い年でした。熟れたタンニンは甘味があり、西村さんがおっしゃったように、ジュヴレ・シャンベルタンのストラクチャーの強さが表れています。今飲んでも美味しいですが、熟成のポテンシャルを感じます。

近藤　熟度の高さを感じる、少し火の入ったフルーツのトーンと甘いスパイス、骨格のしっかりしたストラクチャーとタンニンのバランスがいいです。今飲むなら中国料理と楽しみたいですね。アニスの風味を利かせたトンポーローと合うと思います。

情野　抽出をしっかりしてタンニンを利かせるのが「ベルナール・デュガ・ピィ」のスタイルです。色調も濃いですし、余韻に感じるタンニンもまさにジュヴレ・シャンベルタン。AOCブルゴーニュは、このように造り手の本拠地の特徴が出ることが多く、それが飲み手にとって楽しみの一つでもあります。ピノ・ノワールは辛さ控えめの麻婆豆腐と抜群に相性がいいですが、ひき肉を羊肉にすると完璧です。

西村　私は和食で楽しんでみたいですね。これからの季節に脂が乗って美味しくなるウナギやアナゴを天ぷらで。江戸前スタイルの、ごま油の割合が多めの油で揚げた香ばしい天ぷらと合わせてみたいです。

井黒　ブルゴーニュ・ルージュが８０００円とはさすがデュガ・ピィ。でもその価値がある1本です。

【 AOCブルゴーニュ 】
価格：8000円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

ブルゴーニュ・パストゥグラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017年

Bourgogne Passetoutgrain Vieilles Vignes





生産者

ドメーヌ・ブルーノ・クラヴリエ

Domaine Bruno Clavelier

1987年に5代目当主となったブルーノ・クラヴリエ氏（写真）。ブルゴーニュ大学で醸造学を学び、ラグビーのフランス代表として海外遠征も経験したスポーツマン。99年にすべての畑をビオディナミ農法に転換した。

ブルゴーニュ・ガメイの魅力を再認識

近藤　ヴォーヌ・ロマネ村を拠点とし、早くからビオディナミ農法を実践してきたブルーノ・クラヴリエ氏が造る、ブルゴーニュ・パストゥグランです。パストゥグランはピノ・ノワール30パーセント以上、ガメイを15パーセント以上ブレンドするという規定があります。多くの生産者はガメイを主体にして造りますが、このワインは、ピノ・ノワールが約90パーセントに、ガメイが約10パーセントというブレンドのとても贅沢な造り。完全ビオディナミ農法で、平均樹齢75年以上の古木から造っています。フレッシュな酸と、アフターにはほろ苦さと旨味が続きます。鉄分とタンニンを感じるので、秋にはサンマの塩焼きと楽しんではどうでしょう。肝の苦味とマッチすると思います。

井黒　ザクロのような酸味と、果実味が印象的です。よく冷やして前菜と楽しみたいです。パルメザンチーズをたっぷりかけてルッコラを添えた、牛肉のカルパッチョなどもぴったりだと思います。

西村　今日、10年以上ぶりにブルゴーニュ・パストゥグランを試飲しましたが、とてもエレガントでスマートな印象ですね。約10パーセントのガメイの果実味がとてもいいアクセントとなっていて、バランスがいいです。秋にはカマスを鉄板焼きやソテーにして合わせたら、興味深いマリアージュになりそうですね。

情野　ブルゴーニュ・パストゥグランは、内向的なピノ・ノワールの魅力を親しみやすいガメイが補助しているスタイルのワインで、若いうちから楽しむことができます。味わいも酸がしっかり感じられ、ほぼピノ・ノワールの印象です。今飲んでももちろん美味しいですが、あと1～2年熟成させると硬さが取れて開き、より楽しめそうです。ピノ・ノワールの酸味とガメイの果実の甘味が、揚げ物や甘辛ダレと相性がいいです。

【 AOCブルゴーニュ・パストゥグラン 】
価格：3880円
品種：ピノ・ノワール約90%、ガメイ約10%
問い合わせ先：ヴァン シュール ヴァン

Bourgogne Passetoutgrain

ブルゴーニュ・パストゥグラン2018年

生産者

ロベール・グロフィエ
Robert Groffier

モレ・サン・ドニ村で4代にわたり家族経営を続けるドメーヌ。シャンボール・ミュジニーのプルミエ・クリュ（1級畑）「レザムルーズ」の最大の所有者であり、グラン・クリュ「シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ」の優れた造り手として名を馳せる。写真は当主のニコラ・グロフィエ氏。





料理に寄り添う納得のおうちブルゴーニュ

情野　優れたブルゴーニュ・ワインを生むことで有名なグラン・クリュ「シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ」の造り手として知られたロベール・グロフィエ氏のブルゴーニュ・パストゥグランです。ロベール氏は今年6月に亡くなり、現在は孫のニコラ氏が後を継いで、彼の父のセルジュ氏とともにドメーヌを経営しています。モレ・サン・ドニ村を拠点としていますが、所有する多くの畑はシャンボール・ミュジニー村にあります。偉大な畑「レザムルーズ」の最大の所有者であり、造り手です。このワインは、ピノ・ノワールに20パーセントのガメイがブレンドされています。100パーセント除梗して造られており、色も濃く、タンニンもしっかりとあり、インクのようなニュアンスもあります。少し寝かせてもいいですが、今飲むならこのタンニンを生かして、甘味のあるソースをかけたハンバーグと楽しむといいと思います。

井黒　ブルゴーニュ・パストゥグランとは思えない芳醇なスタイルですね！　ワイルドベリーの香りが印象的で、還元的な香りの中に鉄っぽさもあります。果実味も豊かに感じられます。ガメイが入っている分、余韻に膨らみがあり凝縮感が楽しめます。揚げ餃子に、食べるラー油を少し付けて合わせても相性がいいと思います。

近藤　トマトソースで煮込んだロールキャベツとも合いそうです。

西村　先に試飲した「ドメーヌ・ブルーノ・クラヴリエ」の『ブルゴーニュ・パストゥグラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ2017年』もピノ・ノワールとガメイのブレンドで比率も近いですが、こちらのほうがガメイの芳醇な果実味を感じます。マイタケのかき揚げなどが合うと思います。

情野　いろいろな料理が思い浮かびますね。「ロベール・グロフィエ」の片鱗を5000円で楽しめる、納得のおうち飲みの1本です！

【 AOCブルゴーニュ・パストゥグラン 】
価格：5000円
品種：ピノ・ノワール 80%、ガメイ 20%
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

Côteaux Bourguignons

コトー・ブルギニヨン 2018年





生産者

ルロワ

Leroy

「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」を追い越すことを目標とするマダム・ラルー・ビーズ・ルロワさん（写真）の厳しいテイスティングを経て購入したワインを、自社で熟成させ出荷している。

ブルゴーニュ初心者のエントリーキュヴェ

井黒　初めてブルゴーニュを訪れた時に、ほかの生産者と剪定方法が全く違う「ドメーヌ・ルロワ」の畑を見てとても驚いた覚えがあります。自社畑のブドウで造るドメーヌ・ルロワのワインは近年高騰が激しく、私たちもなかなか飲める機会がありません。凝縮した果実の溶け込むような滑らかなテクスチャーがドメーヌ・ルロワの魅力ですが、このワインにもそのシルキーな質感を感じることができます。AOCコトー・ブルギニヨンならではのチャーミングさがあります。ブルゴーニュ初心者ならここからスタートしてほしい、そんなワインです。

情野　ブルゴーニュの「グランダム」（偉大な女性）と称されるマダム・ラルー・ビーズ・ルロワさんが造るワインは、凝縮感と緻密さ、バランスが本当に素晴らしく、ブルゴーニュラヴァーの憧れのワインです。そのルロワのクオリティーの高さは、卓越したルロワさんのテイスティング能力にあります。ぜひそういった点に着目してこのワインを味わってみてほしいですね。ピリッと甘辛いエビチリと気軽に楽しんでみてはどうでしょう。

西村　軽めの味わいが特徴のAOCコトー・ブルギニヨンですが、これはボリューム感があってバランスがいいですね。ガメイの比率の高さを感じます。ガメイの芳醇さにうまくピノ・ノワールの酸味をプラスしています。ガメイの果実味の甘味に合わせて、カボチャのグラタンなどともきっとよく合いますよ。

近藤　そうですね。ガメイらしい、親しみやすい味わいです。価格も手ごろですし、自宅で楽しむルロワとして魅力のあるワインだと思います。少し冷やして、カナッペなどのオードブルとカジュアルに飲みたいですね。

井黒　ルロワらしい質感を感じることのできる、初心者にぜひお勧めしたいエントリーワインです。

【 AOCコトー・ブルギニヨン 】

価格：3000円

品種：ピノ・ノワール、ガメイ（比率非公開）

問い合わせ先：グッドリブ

ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ 2017年

Bourgogne Côte d'Or Rouge

生産者

メオ・カミュゼ・フレール・エ・スール

Méo-Camuzet Frère et Sœurs



1989年、24歳で後を継いだジャン・ニコラ・メオ氏（写真）が創設したネゴシアン部門。ドメーヌもののヴォーヌ・ロマネ村を補う形で「コート・ド・ニュイ」のアペラシオンを網羅。比較的手ごろな価格で「メオ・カミュゼ」の哲学が楽しめる。



【 AOCブルゴーニュ・コート・ドール 】

価格：5500円

品種：ピノ・ノワール100%

問い合わせ先：ラック・コーポレーション

偉大な生産者の片鱗を楽しむ お値打ちワイン

井黒　「メオ・カミュゼ」はヴォーヌ・ロマネ村の偉大な生産者のひとりです。エントリーレンジのこのワインにも、メオ・カミュゼらしい凝縮感を感じます。いいヴィンテージなので、今飲んでも美味しいです。

ＡＯＣブルゴーニュ・コート・ドールは、２０１７年にできた新しいアペラシオンですが、北はマルサネ村から南はマランジュ村まで、広域にわたります。広域のＡＯＣでありながら、素晴らしい畑を持つ地域のブドウに限定されているため、品質に期待が高まるアペラシオンです。５５００円という価格はとてもお買い得だと思います。

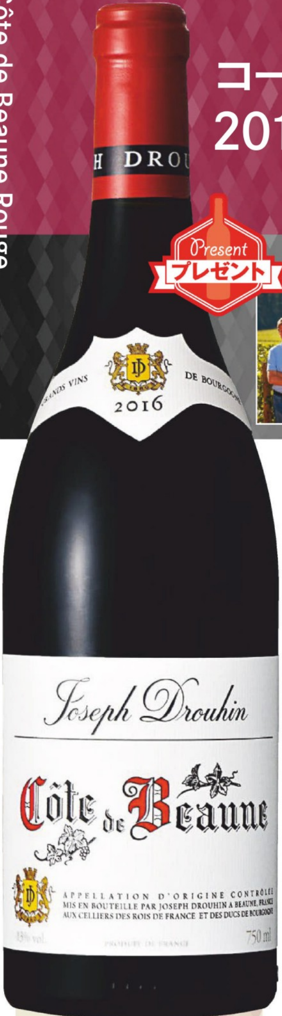
西村　ラズベリーなど赤系果実にスパイスのニュアンスを感じます。この価格でメオ・カミュゼを家で楽しめるなら私もお値打ちな１本だと思います。包み焼きにした白身魚と楽しみたいですね。

情野　メオ・カミュゼは私が勤務するレストランでも、とても人気のある造り手です。ジャン・ニコラ・メオ氏はアンリ・ジャイエ氏の愛弟子だったこともあり、ワインの造りは完全除梗派です。除梗を行ったワインは全房発酵に比べると色が濃く仕上がりますが、このワインはそれほど濃くありませんので、おそらく柔らかい抽出を行っているのでしょう。味わいの重たさやタンニン分の強さが抑えられています。グラスの中にブドウそのものを感じられます。「メオスタイル」を楽しむのに最適でお得なワインだと思います。

近藤　エントリーレンジでもメオ・カミュゼらしいスタイルがしっかりと表現されていて、素晴らしいと思います。カシスの香りにスパイスのトーンもあります。タンニンもあって骨格もしっかり感じます。エスニックなスパイスと甘味のあるソースで食べるケバブと楽しみたいですね。

Côte de Beaune Rouge

コート・ド・ボーヌ・ルージュ 2016年



Present プレゼント

生産者

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン

Maison Joseph Drouhin



1880年にボーヌ村で創業。家族経営を貫く。1976年から除草剤や化学肥料などを使用せず、97年から10年間で全自社畑をビオディナミに転換。エレガンスとバランスを追求する。写真は4世代目の4兄弟。左から、代表取締役のフレデリック・ドルーアン氏、栽培責任者のフィリップ氏、醸造責任者のヴェロニクさん、販売統括責任者のローラン氏。

ワンランク上のコート・ド・ボーヌ・ルージュ

井黒　「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」は世界のトップ100の生産者に選ばれる素晴らしい造り手でありネゴシアンです。品質がとても安定していて、いつも価格以上の味わいを楽しめるので、ソムリエとしても信頼しています。

情野　ボーヌ村の中心地に拠点を置く歴史ある生産者ですね。強めに抽出するのが特徴で、このワインも赤い果実が甘く香り飲みやすい印象ですが、タンニンはしっかりと感じます。常温で楽しむのがお勧めです。秋らしい栗とキノコと鶏のシチューと合わせると、タンニンがまろやかになると思います。おうちでももちろんですが、バルやレストランでも活躍しそうなワインですね。

西村　ジョゼフ・ドルーアンが造るワインには、共通した香りの立ち方や味わいのバランスがあり、このワインにもそれが感じられます。新樽は10パーセント、熟成は12ヵ月、AOCコート・ド・ボーヌ以上のクオリティーだと思います。

井黒　このワインはAOCコート・ド・ボーヌですが、AOCコート・ド・ボーヌ・ヴィラージュよりも格上だということがポイント。ボーヌ村の標高300〜390メートルの丘に所有する、わずか1ヘクタールの畑と、プルミエ・クリュの中でも有名な「クロ・デ・ムーシュ」の畑の若木のブドウから造られており、ワンランク上のAOCコート・ド・ボーヌと言えます。

西村　全体としてはスリムな印象ですが、たしかに「クロ・デ・ムーシュ」のタッチもありますね。

近藤　バランスがよく万人に愛される味わいだと思います。ジンジャーのようなスパイスも感じるので、カジュアルにショウガ焼きと合わせたいですね。

井黒　しっかりとしたタンニンがあるので中国茶特有のタンニンを点心と楽しむ感覚で小籠包などと合わせてみても楽しめると思います。

【 AOCコート・ド・ボーヌ 】
価格：5500円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：三国ワイン

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ・フォンテーヌ・サン・マルタン 2017年

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Fontaine St. Martin

生産者

ドメーヌ・ミシェル・グロ

Domaine Michel Gros



19世紀後半から続く、ボーヌ村のシンボルであるグロ家。ミシェル・グロ氏（写真）は1970年代より父のジャン・グロ氏とワイン造りを始める。＊フィロキセラの打撃により放置されたオート・コートの丘に新たにブドウを植え付け、畑を蘇らせた。



ヴォーヌ・ロマネの名門が開拓した単一区画

井黒　このワインのブドウが獲れる「フォンテーヌ・サン・マルタン」は、ミシェル・グロ氏が2014年にリリースした、比較的新しいモノポール（単独所有畑）です。かつての戦争で荒れ果てていた畑を、1976年から彼の父ジャン・グロ氏とともに40年以上かけて復活させました。標高約400メートルの南西向きの斜面という素晴らしい場所にある畑です。収れん性のあるタンニンが印象的で、力強さを感じますね。

近藤　最初は果実の香りが控えめでしたが、グラスを回すとミネラルやスモーキーなニュアンスも表れてきました。フレッシュな果実味とタンニンのバランスがいいですね。

情野　ヴォーヌ・ロマネ村を拠点とするドメーヌで、このワインにもヴォーヌ・ロマネの印象を強く感じます。95年にジャン・グロ氏が引退し、96年からドメーヌ名が「ミシェル・グロ」となりました。父のジャン氏の時代から一貫して完全除梗派であり、そのためミシェル氏が造るワインにも果実を前面に表現するスタイルが引き継がれています。旨味もしっかりとあり、果物の甘味が出ているので、すき焼きがぴったりだと思います。

西村　100パーセント除梗しているからでしょうか、フルーツのニュアンスが前面に出ています。果実味も酸味も豊かで膨らみがあります。鶏のから揚げとも合いそうですね。

情野　いいですね。同じ鶏のから揚げですが甘酢と香味野菜のアクセントで楽しむ油淋鶏（ユーリンチー）などもお勧めです。

井黒　シンガポールの名物料理、黒コショウとカニを炒めたスパイシーなブラックペッパークラブとも合いそうですね！

近藤　印象的なスモーキーなニュアンスがありますので、旨味が凝縮したビーフジャーキーと楽しんでみるのもいいかなと思います。

＊植物の根や葉から樹液を吸い、枯らせる害虫。ブドウ根アブラムシ。1800年代後半にアメリカから流入し、ヨーロッパのブドウ栽培に壊滅的な打撃を与えた

【 AOCオート・コート・ド・ニュイ 】
価格：オープン価格4700円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：八田

Mercurey 1er Cru Clos des Myglands (Monopole)

メルキュレ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・ミグラン（モノポール）2018年



生産者

フェヴレ
Faiveley



1825年創業。コート・シャロネーズ地区の可能性を信じ、1963年にメルキュレ村に最初の畑を購入。現在は160ヘクタールの畑を所有するグランメゾン。本拠地はニュイ・サン・ジョルジュ村。写真は左から当主のエルワン・フェヴレ氏、妻のエヴさん。

メルキュレ村を感じる最適な１本

井黒　「フェヴレ」と言えばメルキュレ村と言っていいくらい、メルキュレという村を体現している生産者です。このワインはタンニンに甘味を感じます。果実味中心の味わいでボリュームもありますね。

西村　メルキュレと言えば「フェヴレ」、まさしくそうだと思います。味わいは親しみやすい赤系果実が中心で、その中にスパイスのニュアンスも感じます。

情野　フェヴレはブルゴーニュの中でも１、２を争う広さの自社畑を所有する大手生産者です。その中でもこのワインは、モノポール（単独所有畑）の区画から造られたキュヴェです。ブドウがしっかりと感じられて、AOCメルキュレの特徴がよく表現されていると思います。タンニンも後味の酸味も穏やかで果実味を強く感じますが、それでいてバランスが取れています。イカやマイタケの天ぷらと合いそうです。天つゆとピノ・ノワールはとても相性がいいですよ。

近藤　メルキュレ村はコストパフォーマンスに優れたワインを生み出す産地です。また、ヴィンテージの特徴が表現されやすいアペラシオンだと感じています。アタックから感じる、ソテーしたチェリーやラズベリーの香りが２０１８年のとても暑かった夏を連想させます。豊かな果実味や、グリップの効いたタンニンは強さがありますので、ちょっと贅沢なペアリングですが、ソースをたっぷりかけたお好み焼きで大人飲みしてみたいですね。

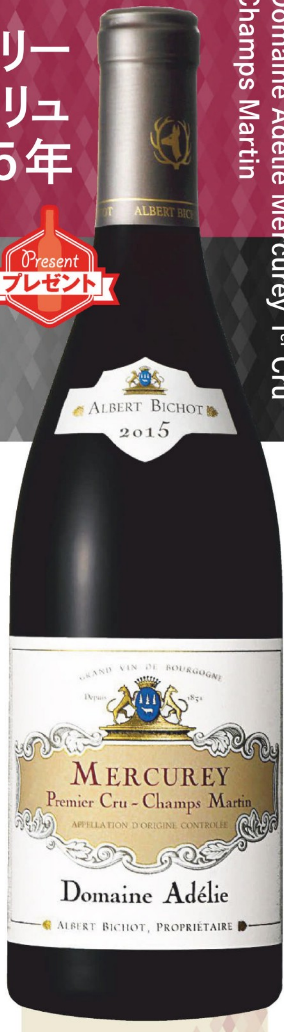
井黒　近藤さんがおっしゃったように、甘いソースの料理とよく合うワインです。焼き鳥のタレ味もいいと思います。

西村　４５００円のAOCメルキュレは、一般的には高いという印象ですが、フェヴレならだんぜん気分も上がりますし、お値打ちだと思います。とてもカジュアルな組み合わせですが、コンビニエンスストアで手軽に買えるサラダチキンと合いそうです。

【 AOCメルキュレ・プルミエ・クリュ 】
価格：4500円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

ドメーヌ・アデリー メルキュレ・プルミエ・クリュ シャン・マルタン 2015年

Domaine Adélie Mercurey 1er Cru Champs Martin



Present プレゼント

生産者

アルベール・ビショー／ドメーヌ・アデリー

Albert Bichot / Domaine Adélie



1831年、ベルナール・ビショーが創設した、6世代にわたる家族経営のネゴシアン。1969年よりボーヌに本拠地を置き、ブルゴーニュ各地にドメーヌを持つ。有機農法、減農薬を実践。写真はテクニカルディレクターでありチーフワインメーカーでもあるアラン・セルボー氏

果実味豊かでフレンドリー、ちょっと贅沢なメルキュレ

近藤　メルキュレ村はコート・ド・ボーヌ地区の南に隣接した、コート・シャロネーズ地区最大のアペラシオンです。総面積はおよそ650ヘクタール、85の村名畑と32の1級畑を持っています。大手ネゴシアンである「アルベール・ビショー」が2005年から所有する「ドメーヌ・アデリー」は、メルキュレ村に村名畑、1級畑を合わせて4．45ヘクタールを管理しています。中でもこの1級畑「シャン・マルタン」は南西から西の丘陵斜面にある、粘土を豊富に含む泥灰石灰質土壌の畑です。

情野　近年の「アルベール・ビショー」は、ビオディナミやビオロジック農法を実践し、フレッシュな造りを大切にしています。このワインも果実味が豊かで、とてもフレンドリーな味わいです。甘味のあるソースをかけたトンカツが、ジューシーな果実味とマッチすると思います。1級畑のちょっと贅沢なメルキュレですね。

西村　情野さんがおっしゃるように、果実味が前面に出ていますね。しなやかな酸と適度なタンニンが、バランスよく構成されています。5年の熟成を経て、余韻の酸味も落ち着いた印象です。香ばしさをまとった戻りガツオのたたきと相性がいいと思います。

井黒　2015年のワインは力強さが特徴ですが、このワインはライトな印象を受けます。とてもチャーミングで軽やかですね。15年の特徴というよりも、メルキュレのアペラシオンの特徴がよく出ているのでしょうか。熟成由来のドライハーブのニュアンスにフォーカスして、アボカドをマッシュしたメキシコのワカモレを、トルティーヤチップスにディップして合わせて気軽に楽しみたいですね。

近藤　熟成して土っぽさも出ているので鶏肉と根菜の煮物、筑前煮と合わせるのもいいと思います。まさにいまが飲み頃のワインですね。

【 AOCメルキュレ・プルミエ・クリュ 】
価格：5850円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：メルシャン

Maranges 1er Cru La Fussière

マランジュ・プルミエ・クリュ・ラ・フュシエール 2018年



【 AOCマランジュ・プルミエ・クリュ 】

価格：4500円

品種：ピノ・ノワール100%

問い合わせ先：ラック・コーポレーション

生産者



フィリップ・コラン
Philippe Colin

「ドメーヌ・ミシェル・コラン・ドレジェ」のミシェル・コラン氏が2003年に引退。その後、彼の長男であるフィリップ・コラン氏（写真）が、父の醸造施設を受け継ぎ運営している。本拠地はシャサーニュ・モンラッシェ村。

凝縮した果実と甘いタンニンを堪能したい

情野　AOCマランジュのプルミエ・クリュのブドウから造られたワインです。マランジュはコート・ド・ボーヌ地区の最も南側に位置しており、1978年に制定された比較的新しいアペラシオンです。粘土質土壌で日照時間も豊富なので、どっしりとした赤ワインが生まれます。抽出をしっかり行っているため色も濃く、口に含むと果実のボリューム感がありますが、タンニンはそれほど感じられません。

井黒　この濃い色からも凝縮度がわかります。かめるような果実の密度と甘味のあるタンニンは親しみやすく、コート・ド・ボーヌ地区最南のマランジュ村のテロワールをよく表現しています。あまり寝かさず、若いうちに飲みたいワインです。この甘い果実味は、キーマカレーのようなスパイシーな料理と合わせてみたいですね。

西村　黒系果実やスパイスのニュアンスもあります。このような甘味のある果実味とタンニンは、これからの季節に美味しくなるレンコンとよく合います。熊本名物からしレンコンと合わせると、果実の甘味にピリッとした辛さがきれいに乗って、興味深いマリアージュになると思います。

情野　赤味噌を使った名古屋風のモツ煮としみじみ味わうのもいいですね。

近藤　私も名古屋の味噌カツが思い浮かびました！　しっかりと熟したチェリーなどの赤い果実、スミレの花、ヴァニラやかすかなトースト香などが感じられ、複雑です。

情野　「フィリップ・コラン」の本拠地はシャサーニュ・モンラッシェ村です。グラン・クリュ（特級畑）の「シュヴァリエ・モンラッシュ」とプルミエ・クリュの「レ・ドゥモワゼル」をはじめ、素晴らしい区画を所有しています。白ワインの名手が造るこの赤ワインが4500円で、しかもこの味わいはお買い得だと思います！

シャサーニュ・モンラッシェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ 2017年

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Rouge

生産者

アミオ・ギイ・エ・フィス

Amiot Guy et Fils



シャサーニュ・モンラッシェ村で4代続くドメーヌ。グラン・クリュ「モンラッシェ」を所有する造り手。現在は3代目のギィ氏に代わって2人の息子、ティエリー・アミオ氏とファブリス氏（写真）が運営している。



白の銘醸地が生み出す、可憐でエレガントな赤

近藤　シャサーニュ・モンラッシェ村の伝統的な生産者です。熟れたラズベリーやレッドチェリーに、ミネラルやスモーキーなタッチ、フレッシュな酸は上品で旨味を感じます。シャサーニュ・モンラッシェ村は白ワインが有名ですが、もともとは赤ワインの産地です。ミネラリーでエレガントな赤を生み出しています。

情野　私が勤務する店ではグラスで『シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ』を提供しています。お勧めすると多くの方が驚かれますね。希少性に加え、高品質なのに価格が安いというのもポイントです。

近藤　古木から造られており、白ワインだったら1万円以上の価格になります。コショウを効かせたクリームソースをかけた鴨肉とクラシックに楽しみたいです。

井黒　可憐な香りがいいですね。きめ細かいタンニンが心地いいワインです。シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュに使われるブドウの粒は大きく、淡い色に仕上がります。また熟成も早く迎えます。このワインも淡い色合いで複雑な香りがあり熟成が現れています。このワインには、オーストラリアのオイスター・キルパトリックをお勧めします。オイスターにウスターソースをたらして、刻んだベーコンを散らしてオーブンで焼くだけの簡単な料理なので、家庭でも楽しめると思います。牡蠣にウスターソースをかけて焼くことでピノ・ノワールと相性が良くなります。

情野　なるほど、グリルした牡蠣とピノ、美味しそうです！

西村　買って自宅ですぐ楽しめるのも魅力ですね。贅沢に車エビのエビマヨに、この豊かな果実味を合わせると面白いと思います。マヨネーズは控えめがポイント。エビとピノ・ノワールの組み合わせは本当に美味しいです。

【 AOCシャサーニュ・モンラッシェ 】
価格：5000円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

Chassagne-Montrachet Rouge

シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ 2016年





生産者

ルイ・ラトゥール
Louis Latour

1797年、醸造家兼ネゴシアンとして創業。ブルゴーニュ最大規模のグラン・クリュを所有する。家族経営を貫き、現在は7代目ルイ・ファブリス・ラトゥール氏（写真）が指揮を執る。伝統を守りながらも時代に合わせた挑戦を続ける。

白に隠れた最強の おうち飲みブルゴーニュ・ルージュ

西村　先ほどの『シャサーニュ・モンラッシェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ２０１７年』と同様、「ルイ・ラトゥール」が造るこのワインも、とても淡い色調です。赤い果実の中にスパイスのニュアンスが感じられ、シャープな酸味とタンニンのバランスが取れています。余韻の中にほんのり果実の甘味が残ります。こちらは秋ナスの肉巻きを甘辛しょう油で仕上げて合わせてはどうでしょう。

近藤　味わいの方向性はシャサーニュ・モンラッシェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュと共通する部分が多いです。上品な酸味がストラクチャーを構成していて、こちらの方がよりエレガントな印象です。熟成が進んで丁子やシナモンなどのスパイスのトーンが感じられるので、焼き鳥のハツやレバーと合います。味付けは塩でもタレでもいいですね。

情野　赤いフルーツの香りがしっかりと感じられ、タンニンが程よく、重みもあります。いろいろな料理と合うと思います。ホットプレートでも簡単にできる韓国家庭料理のダッカルビと楽しんではどうでしょう。仕上げにとろけるチーズをかけると辛さがまろやかになり、ピノ・ノワールの赤い果実味とよく合います。

井黒　２０１６年なので、すでに土っぽさやなめし革のニュアンスがあり、熟成を感じます。このような熟成由来の風味は、バルサミコやしょう油とよく合います。例えばグリルしてバルサミコ醤油をかけたカツオやカジキと合わせると、香りが同調していいと思います。カツオの血合いに含まれる鉄分とピノ・ノワールはとても相性がいいですよ。

情野　銘醸地として名高いシャサーニュ・モンラッシェ村の赤ワインは、意外性がある最強の家飲みワインだと思います。井黒さんや西村さんが言われたように早く熟成を迎えるので、買ってすぐに楽しめるのも魅力です。

【 AOCシャサーニュ・モンラッシェ 】
価格：6420円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：アサヒビール

ボーヌ・デュ・シャトー・プルミエ・クリュ・ルージュ 2016年

Beaune du Château 1er Cru Rouge

生産者

ドメーヌ・ブシャール・ペール・エ・フィス

Domaine Bouchard Père et Fils



1731年創業。コート・ドール地区に約130ヘクタールの畑を所有する地域最大のドメーヌ。1995年に「シャンパーニュ・アンリオ」のジョセフ・アンリオ氏がオーナーとなり飛躍的に品質が向上した。写真は醸造責任者のフレデリック・ヴェベール氏。

Present プレゼント



ボーヌを体現するクリーンでピュア果実味

情野　「ドメーヌ・ブシャール・ペール・エ・フィス」は、ボーヌ村を拠点とする歴史あるドメーヌであり、ネゴシアンです。１９９５年からシャンパーニュで有名な「シャンパーニュ・アンリオ」がオーナーとなりました。ブシャールはボーヌ村に多くのプルミエ・クリュを所有しています。ヴィンテージによって多少異なりますが、このワインは15～17の区画のブドウをブレンドして造られています。

近藤　さすが大手生産者が造るワインという印象ですね。バランスが取れていて、万人に愛される味わいだと思います。２０１６年ヴィンテージで、すでに熟成による苦味を伴った旨味を感じます。

井黒　アンリオがオーナーになってから、ブシャールの品質はとても良くなりました。ピュアな果実味が溢れていて、中盤の味わいに充実感があります。ミッドパレットはふくよかに広がり、しなやかなテクスチャーでフィニッシュ。良質のブルゴーニュ・ワインに共通する、立体的な味わいですね。これがプルミエ・クリュのブレンドで造るブシャールの魅力だと思います。ワインの味わいに一体感があるので、ギリシャ料理のムサカやグラタンのように、ひと皿にまとまった料理と合わせたいですね。

西村　酸味、果実味、タンニンがバランスよくまとまっています。ここ10年くらいのブシャールのワインは、とてもクリーンでピュアな印象です。果実の甘味を塩味で楽しむ、イチジクと生ハムと一緒にいただくと、ワインのアクセントとなっていいと思います。

近藤　幅広く家庭料理とも合わせられそうです。中国料理とも好相性で、ショウガを効かせた旨味たっぷりの肉汁の小籠包と合わせると、いいマリアージュになると思います。

情野　いいですね。ボーヌ村の赤ワインは漬けマグロともよく合いますよ。

【 AOC ボーヌ・プルミエ・クリュ 】
価格：5900円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：ファインズ

Pommard

ポマール 2011年



【 AOCポマール 】

価格：8000円

品種：ピノ・ノワール100%

問い合わせ先：ラック・コーポレーション

生産者

シャトー・ド・ピュリニー・モンラッシェ
Château de Puligny-Montrachet



グラン・クリュ「シュヴァリエ・モンラッシェ」やポマール村のプルミエ・クリュ「ペズロール」を含む22ヘクタールの畑を所有する。2002年から同シャトーの支配人を務めていた「ドメーヌ・ド・モンティーユ」の当主エティエンヌ・ド・モンティーユ氏（写真）が、12年にオーナーとなった。

複雑な香りと酸味が織り成す凛としたたたずまい

情野　「シャトー・ド・ピュリニー・モンラッシェ」は、2012年、ヴォルネイ村に本拠を置く「ドメーヌ・ド・モンティーユ」の当主、エティエンヌ・ド・モンティーユ氏が買収したシャトーです。エティエンヌ氏は、02年に前オーナーであった金融機関からシャトーの支配人を任され、畑をビオロジック、ビオディナミに転換して品質を飛躍的に向上させました。

石灰質が混じった薄い土壌の区画から生まれるこのワインは、9年を経て熟成の香りを感じますが、タンニンは柔らかでとてもフルーティーなやさしい印象です。

井黒　とても魅力的ですね。スモモやウーロン茶、トランペット茸、陳皮にややタバコのニュアンスもあり、香りが複雑です。酸味が基調となった味わいで、凛としたたたずまいです。香りの要素と料理を重ねると、よりワインの美味しさが広がると思います。ワインが複雑なので、キノコのバターソテーや鴨肉のスモークのような、シンプルな料理がいいと思います。

近藤　私はしょう油とみりんなどで甘辛く炊いた佃煮やイカナゴのくぎ煮のような、凝縮した小魚の旨味と合わせてみたいです。ワインだけでも十分楽しめそうです。

西村　熟成の香りの中に果実やスパイス、加えて米ぬかのニュアンスも感じます。この酸化熟成した風味と、ナスやキュウリのぬか漬けの発酵の旨味を一緒に楽しむと美味しいと思います。

情野　1750年代に設立された歴史あるドメーヌの家に生まれたモンティーユ氏は、元弁護士という異色の経歴の持ち主です。親日家でもあり、2017年には函館にブルゴーニュ品種の可能性を見出し、ワイナリーの設立を表明しました。そして19年、北海道でブルゴーニュ品種を生産する新ブランド「ド・モンティーユ&北海道」を立ち上げました。北海道のピノ・ノワールの可能性も含め、今後も注目したい生産者の一人です。

サヴィニー・レ・ボーヌ・オー・グラン・リアール 2017年

Savigny-les-Beaune Aux Grands Liards

生産者

シモン・ビーズ

Simon Bize

1880年、初代シモン・ビーズ氏がサヴィニー・レ・ボーヌ村で創設。1950年に継承した孫の3代目シモン・ビーズ氏が元詰めを始め高い評価を得た。現在は4代目故パトリック氏の妻である千砂さん（写真）がドメーヌを引き継ぎ、ブドウ栽培から醸造までを担っている。





日本人女性が紡ぐ赤い果実と力強さ

西村　「シモン・ビーズ」は日本人女性の千砂・ビーズさんが当主であることでも知られていますね。2013年に4代目だったご主人のパトリック氏が亡くなった後、義妹のマリエルさんとともにドメーヌの運営を引き継ぎ、ブドウ栽培から醸造までを担っています。08年、千砂さんはパトリック氏に相談し、一部の区画でビオディナミを実践して、その可能性を実感したそうです。00年ごろのヴィンテージからずっと定点観測していますが、08年以降はピュアな造りに変わってきています。このワインは、豊かな果実味と柔らかい酸味、全房発酵由来の複雑さがバランスよくまとまっています。

情野　香りはやさしくフローラルですが、力強いタンニンを感じる痩せマッチョなタイプです。赤はどのキュヴェもタンニンが強めなのがシモン・ビーズの特徴です。タンニンの力強さがあるので、味噌を付けて食べる餃子が、それをまろやかにしてくれると思います。

近藤　最初は控えめな印象ですが、中盤からしっかりとしたタンニンが味わいを引き締めています。これがシモン・ビーズのスタイルで、この17年ヴィンテージにも表れています。私が勤務するレストランでもオンリストしています。カツレツと合わせると脂質をしっかり切ってくれそうです。

井黒　香りは赤い果実が主体ですが、味わいは力強い。相反する二つが同居する、ギャップのあるワインです。グリップのあるタンニンが魅力的なので、このタンニンを生かして私も揚げ物と合わせたいです。揚げ春巻きなどいいと思います。シモン・ビーズはサヴィニイ・レ・ボーヌ村に多くのプルミエ・クリュを所有しています。その畑のブドウがこのワインにも入っているため、とても力強いのでしょう。若くても熟成しても楽しめるというのも、魅力です。

【 AOCサヴィニー・レ・ボーヌ 】
価格：6800円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

Morey Saint Denis

モレ・サン・ドニ 2017年



Present プレゼント

生産者

ジョルジュ・リニエ
Georges Lignier



20世紀初頭に創業、従兄弟が運営する「ユベール・リニエ」と並び、モレ・サン・ドニ村を代表するドメーヌ。2002年、ディジョン大学で醸造学を修めたリニエ氏の甥のブノワ・ステリー氏（写真）が引継ぎ、50区画、16ヘクタールの畑を管理している。

【 AOCモレ・サン・ドニ 】
価格：6900円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：JALUX

ピュアでしなやかな質の高い果実味

近藤　AOCモレ・サン・ドニは標高が低く粘土の割合が高い土壌で、しっかりとしたワインを生み出します。「ジョルジュ・リニエ」はグリーンハーベスト*をしっかり行い、収量を押さえてブドウに凝縮感を与える栽培方法を採用しています。除梗をしっかり行う造り手ですので、このワインもピュアな果実味が感じられます。フレッシュな酸と、中盤から現われるタンニンがストラクチャーを構成する味わいは、ジョルジュ・リニエのスタイルです。

情野　ジョルジュ・リニエ氏の従兄弟に当たるルベール・リニエ氏もモレ・サン・ドニ村を代表する造り手ですね。この村は約6割がグラン・クリュとプルミエ・クリュの区画です。果物のポテンシャルが高いのが特徴ですね。このワインも果物を思わせるジューシーな味わいです。

西村　口当たりは柔らかく、豊かで滑らかな酸味と果実味です。ブドウの質の高さを感じます。この造り手はブドウを収穫後、醸造前に低温で4～5日間醸しを行ってから低温発酵させています。おうち飲みには少し高価に思えるかもしれませんが、モレ・サン・ドニのテロワールを味わうにはとてもいいワインだと思います。しょう油やショウガ、ニンニクなどで下味を付けて空揚げにしたサーモンのザンギと合わせるといいと思います。

井黒　ピュアでしなやかで、コンパクトにまとまっています。AOCモレ・サン・ドニにしては可愛らしい味わいです。私もこのザラッとしたグリップのあるタンニンを生かして、脂の乗ったサーモンや真ダイをトリュフ塩で楽しみたいです。

近藤　サーモンは味噌で調味して、ちゃんちゃん焼きにしてもいいでしょうね。

＊収量を減少させる目的のために、果房を未熟な状態で収穫すること。未熟なブドウを摘果し、残った果房に光合成で得たエネルギーを注ぎ込ませることでブドウがよく成熟し、風味が強くなる

ジュヴレ・シャンベルタン・ラ・ジャスティス 2017年

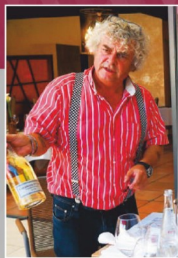
Gevrey Chamvertin La Justice

生産者

ドメーヌ・フィリップ・シャルロパン

Domaine Philippe Charlopin

1976年、フィリップ・シャルロパン氏（写真）がわずか1.5ヘクタールの畑とともにドメーヌを設立。現在はジュヴレ・シャンベルタン村を拠点に37のアペラシオンを手掛ける、ブルゴーニュのトップドメーヌの一つ。





緻密なタンニンを支える上品な酸味

西村　ジュヴレ・シャンベルタン村らしい力強いタンニンが感じられる、果実味豊かでボリューミーな味わいです。「ラ・ジャスティス」という畑はジュヴレ・シャンベルタン村を貫くグラン・クリュ街道の東側の平地にあり、ブドウが熟しやすい環境です。またシャルロパン氏は故アンリ・ジャイエ氏の愛弟子としても知られています。10年以上前にシャルロパン氏が造る他の区画の『ジュヴレ・シャンベルタン2005年』を飲んだことがありますが、デキャンタージュしてもなかなか開かず苦労しました。それだけ凝縮されていて、熟成させて飲むことに意義のある生産者なのだと感じました。でもこのワインは、その時の印象とずいぶん違っていて驚きました。

情野　ジュヴレ・シャンベルタン村は日本でも知名度があり、人気が高い銘柄です。骨格の力強さが特徴ですが、このワインには師であるアンリ・ジャイエ氏のスタイルが見えます。重厚さがありながらも果実味がしっかり感じられ飲みやすく、バランスが取れています。8000円は安いです！　レストランのバイ・ザ・グラスで使いたいクオリティーです。

井黒　今日テイスティングした中で私のナンバーワンです。香りは腐葉土、ヨード、のりの佃煮、陳皮と複雑で、後からザクロやベリーなど、鉄分を思わせるフルーツの香りが表れています。とても複雑なワインで、緻密なタンニンと下支えする上品な酸味が、ワインに深みを作り出しています。ヨード香があるので魚料理と楽しみたいです。しょう油、みりん、酒とユズで風味を付けたサワラの柚庵焼きが合うと思います。この価格ならマストバイです。

近藤　これを自宅で飲むのは贅沢ですね。ガストロノミックなワインです。オニオンの旨味をまとめて柔らかく仕上げたシャリアピンステーキや熟成したチーズと合わせてもいいと思います。

【 AOCジュヴレ・シャンベルタン 】
価格：8000円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：ヴァン シュール ヴァン

Marsannay Rouge

マルサネ・ルージュ 2017年



生産者

ブリュノ・クレール
Bruno Clair



ブリュノ・クレール氏（写真）はマルサネ・ロゼを最初に造った有名ドメーヌ「クレール・ダユ」を設立したジョセフ氏の孫。現在は28アペラシオン、25ヘクタールの畑を所有し、テロワールを表現する大ドメーヌに発展した。

凝縮感に溢れ親しみやすさ満点

井黒 「ブリュノ・クレール」と言えばマルサネ・ロゼが印象的な造り手ですが、この赤ワインも想像以上に凝縮感に溢れていて驚きました。豊満なスタイルで、今飲んでも美味しい。マルサネは親しみやすいブルゴーニュワインの代表格。家庭料理との相性もいいです。

情野 マルサネ村は現在、赤の生産量が約7割を占めていますが、コート・ド・ニュイ地区のピノ・ノワール産地としての歴史は新しく、20世紀初頭まではガメイを植えていました。価格もまだ比較的安く、おうち飲みにぴったりなアペラシオンです。

西村 赤系果実の果実味が豊かで酸味とタンニンがうまく溶け込んでいます。勤務するホテルで以前、取り扱っていた時は、もっとシンプルな味わいの印象でしたが、このワインはエレガントな造りで上級キュヴェの風格です。今日テイスティングしてきた中では、最も親しみやすい味わいですね。私も、おうち飲みにぜひお勧めしたいです。この豊かな果実味にエビしんじょうを合わせると、お互いが相乗して美味しいと思います。

近藤 フードフレンドリーなワインですね。香りは少し火の入ったイチゴやワイルドベリーが主体で、グラスを回すとジンジャーブレッドやシナモンが顔を出しアクセントとなります。果実味と酸味、タンニンがコンパクトにバランス良くまとまっています。これから寒くなる季節に寄せ鍋と一緒に楽しみたいです。

井黒 鶏のささみのガーリックしょう油ソテーやよだれ鶏と合わせると美味しいと思います。気取らずシンプルな料理と合わせたほうがいいと思います。

情野 タンニンも穏やかで飲みやすく、バランスもいいです。コーヒーの香りが感じられるので、焼き鳥のレバーをタレでいただくのが合いそうです。5500円でこの味わいはお買い得です！

【 AOCマルサネ 】
価格：5500円
品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

ブルゴーニュ・レ・セティーユ 2018年

Bourgogne Les Sétilles

生産者

オリヴィエ・ルフレーヴ
Olivier Leflaive



「ドメーヌ・ルフレーヴ」の名声を築いた故ヴァンサン・ルフレーヴ氏の甥、オリヴィエ氏（写真）が1984年に独立してスタートさせたネゴシアン。現在は17ヘクタールの自社畑を所有する、ピュリニー・モンラッシェ村を代表する生産者の一人。



おうち飲み価格のハイクオリティーブルゴーニュ

西村　果実味と樽のニュアンス、ほんの少し苦味も感じられてバランスがいいですね！　世界最高峰の白ワイン生産者との呼び声も高い「ドメーヌ・ルフレーヴ」から独立したオリヴィエ・ルフレーヴ氏が造るワインです。彼は、ドメーヌの名声を築いた故ヴァンサン・ルフレーヴ氏の甥に当たります。このワインにはピュリニー・モンラッシェとムルソーの二つの村名畑のブドウが使われており、両方の畑の良さを兼ね備えています。上品でエレガント、レストランのバイ・ザ・グラスでも提供したい味わいです。

情野　程よい樽感と酸味のバランスがよく、とても飲みやすいワインです。本家のドメーヌ・ルフレーヴにはない、さらりとした感じが印象的でした。３０００円でこのクオリティーのブルゴーニュ・ワインが飲めるとは、コストパフォーマンスは最高ですね。

近藤　フレッシュなフルーツのトーン、柔らかでソフトな酸味と、後味にはミネラルが感じられます。情野さんがおっしゃったように、とてもクオリティーが高いと思います。ホタテのフライをレモン塩で食べたくなりました。

井黒　よく熟れたフレッシュなパイナップルに、上質なオリ由来のアーモンドのニュアンスがあり、２０１８年のヴィンテージの特徴を感じます。寝かさず早めに飲むのがお勧めです。まさに今飲むべきワインですね。ブール・ノワゼット（焦がしバターをレモン汁やケイパーで調味したソース）をかけた、ホタテやカレイと合わせると美味しいと思います。

情野　樽の香ばしさが感じられるので、アジフライとも合いますよ。

西村　しっかりとしたミネラルもあるので、沖縄の美ら海の塩や藻塩でいただく、タイやヒラメの天ぷらとも合いそうです。この味わいでこの価格のＡＯＣブルゴーニュ・ブランは間違いなくお買い得だと思います。

【 AOCブルゴーニュ 】

価格：3000円

品種：シャルドネ100%

問い合わせ先：エノテカ

Bourgogne "Héritage" Côte d'Or

ブルゴーニュ "エリタージュ" コート・ドール 2017年



Present
プレゼント



ヴァンサン・ラトゥール
Vincent Latour

生産者

ムルソー村で、3世紀にわたり家族経営でワイン造りを続けている。「ドメーヌ・ジャン・ラトゥール・ラヴィーユ・エ・フィス」というドメーヌ名から、2011年に当主名を冠した「ヴァンサン・ラトゥール」に変更。写真は当主のヴァンサン・ラトゥール氏。

これぞまさしく"プティ・ムルソー"

井黒　このワインは1950年代にヴァンサン・ラトゥール氏の祖父が植えた区画のブドウから造られています。実はこの造り手のワインを試飲するのは今日が初めてです。

フレッシュでありながらボリュームのある豊かな果実味、後味の苦味がとてもいいアクセントになっています。リンゴのミツに、炒ったアーモンドやヘーゼルナッツなどのナッティーな香りが印象的です。やや熟成のニュアンスを感じます。大樽熟成による落ち着いた雰囲気で、クラシックなムルソースタイルを感じます。

近藤　まさに「プティ・ムルソー」と言えますね。シトラスや洋ナシ、白桃のニュアンスがあり、グラスを回すとミネラルが立ち上ってきます。アタックから、生き生きとした酸味と果実味のバランスがいい。シェーブルチーズ（ヤギ乳のチーズ）のサラダと楽しみたくなります。

西村　確かにムルソーのニュアンスですね。600リットルの大樽で熟成されているので樽由来のヴァニラ香が少なく、ブドウ本来の果実味と、酸味の中にミネラルを感じるやさしい味わいです。ほんのり苦味を感じるので、冬瓜の炊き合わせと相性がいいと思います。

情野　最初はミネラリーな印象ですが、グラスを回していくとキノコっぽい印象が出てきて、そういったところがムルソーらしいと思いました。ボリューミーで、後半に感じる苦味が全体を立体的な味わいにしています。これ1本で前菜から肉料理まで楽しめる「家庭で楽しむムルソー」です！　価格も5000円と納得の1本だと思います。メンチカツと気軽に楽しんでも良さそうです。

井黒　メンチカツ、いいですね。アサリをチリペーストとバジルを効かせて炒めたタイ風アサリのバジル炒めと合わせてもきっとマッチすると思います。

【 AOCブルゴーニュ・コート・ドール 】
価格：5000円
品種：シャルドネ100%
問い合わせ先：都光

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ブラン “アン・ヴィニョワ” 2017年

Côte de Nuits-Villages Blanc “En Vignois”

生産者

ドメーヌ・ジェローム・ガレイラン
Domaine Jérôme Galeyrand



当主ジェローム・ガレイラン氏（写真）は、フランス・ロワール地方出身。乳製品の卸業に就いた後、1996年ジュヴレ・シャンベルタン村の「アラン・ビュルゲ」の収穫を手伝ったことをきっかけにワインの道へ進む。ボーヌでブドウ栽培学と醸造学を修め、2002年に自身のドメーヌを創設した。



贅沢な食材と楽しみたい華やかな白

井黒　とてもいいワインだなと思いました。熟度の高いシャルドネ特有のスイカズラ（ハニーサックル）の香りがあります。ミッドパレットの充実感、テクスチャーの滑らかさが際立っています。

西村　ナッツにパパイヤやマンゴーなど南国のフルーツの香り、酸味は柔らかですがしっかり感じられ果実味豊かです。後味にはミネラルを感じます。このリッチな質感には、だしであっさり炊いたサトイモのねっとりとした食感を合わせてみたいです。

情野　コート・ド・ニュイ地区に本拠を構える、今注目の造り手の一人ですね。赤ワインの評価が高いですが、白ワインもとても美味しい。このワインはフィサン村とジュヴレ・シャンベルタン村に挟まれたAOC名がないアペラシオンのわずか0・2ヘクタールの単一畑「アン・ヴィニョワ」のブドウから造られています。樽の香りと程よい酸味、旨味と清涼感があります。

近藤　熟れたストーンフルーツにジャスミンが香り華やかです。豊かな果実味とソフトな酸はふくよかで口中で横に広がります。タイ料理のカオマンガイ*にジャスミンライスを添えて合わせてみてはどうでしょう。ワインの要素が料理に寄り添います。

井黒　コート・ド・ニュイ地区の村名ワインですが、私は高級食材と合わせてみたいですね。さっと炙った和牛の上にウニをひとかけらのせてのりで巻いていただきたい。とても贅沢ですが……。和牛のサシの甘味がシャルドネのボリューム感と一体となり、ウニのねっとりとした食感が口中でまろやかに続く、最高の組み合わせです。

情野　和牛にシャルドネは合いますね！　ガレイランはプルミエ・クリュ以上を造らない少人数の小さなドメーヌですが、いずれグラン・クリュを造るようになるのではないでしょうか。そんな期待が高まります。

＊茹でた鶏と、その茹で汁で炊いた米を皿へ盛り付けた東南アジアの料理

【 AOCコート・ド・ニュイ・ヴィラージュ 】

価格：6000円

品種：シャルドネ100%

問い合わせ先：アンジュエ

Mâcon-Verzé

マコン・ヴェルゼ 2018年



生産者



ルフレーヴ
Leflaive

20世紀初頭に設立したピュリニー・モンラッシェ村屈指のドメーヌ。マコネ地区の可能性を見い出し、2004年、9.33ヘクタールの畑を取得。同年『マコン・ヴェルゼ』として醸造を開始した。同地区でもビオディナミを実践している。

偉大な造り手が表現する マコン村の心地いい果実味

情野　ピュリニイ・モンラッシェ村屈指のドメーヌ「ルフレーヴ」がマコン村の可能性をいち早く見出し、その後多くの造り手がマコネ地区に進出しました。コート・シャロネーズ地区の南に位置するマコネ地区は、太陽に恵まれ、良品なブドウがよくとれます。このワインには「ルフレーヴ」に共通するナッツの香りがあり、酸味は穏やかでクリーミー、広がりのあるまろやかな味わいです。日照条件のいいテロワールを表現したシャルドネですね。ナッティな香ばしさに合わせて、豚のしゃぶしゃぶのゴマだれと楽しみたいです。

井黒　フルーティーでボリュームがあり、ボディを支える酸味がありながらもグラマラス。心地いい果実味を楽しむタイプのワインです。マコンのこの心地いい果実味、好きですね。若いヴィンテージを飲むなら、南のマコネを選びたいです。ルフレーヴはマコンの生産者の中では外せない造り手です。

近藤　ミネラルやスモーキーな香りが、豊かなフルーツの香りを包み込むような印象です。アタックはフレッシュで凛とした酸とミネラル、厚みのある果実味が口中に広がります。コクがあるので西京焼きや利休焼きの料理と相性がいいと思います。

西村　果実味が主体で、酸味と苦味が骨格を作っています。フルーティーさとフローラルさがあり、白ワインの最高峰の造り手であるルフレーヴの上品さも感じられるワインです。まさにおうち飲みのルフレーヴ。香ばしいニュアンスがあるので、焼きギンナンやギンナンの天ぷらとよく合うと思います。

井黒　猛暑だった２０１８年の気候もよく表れています。今すぐ楽しみたい、むしろ今飲むべきワインだと思います。この豊かな果実味には、これからの季節ならカニの塩ゆでするか、あるいはレモンバターを添えて楽しみたいですね。

【 AOCマコン 】
価格：5000円
品種：シャルドネ100%
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

Saint-Véran

サン・ヴェラン 2018年



生産者

ルイ・ジャド
Louis Jadot

1895年創業。240ヘクタール以上の自社畑を所有する大ドメーヌであり、ネゴシアンとしても高い評価を受けている。約20年前から農薬や化学肥料を排除し、オーガニックな取り組みを強化。テロワールの表現に努めている。写真は最高醸造責任者のフレデリック・バルニエ氏。



Present
プレゼント

ピュアな果実味で偉大なテロワールを表現

西村　サン・ヴェラン村はマコネ地区の南端にある産地です。ミネラルに富んだ、華やかで親しみやすいワインを生み出します。「ルイ・ジャド」はブルゴーニュ地方のさまざまな畑で自社の醸造哲学を表現している大手生産者の一つです。このワインの畑は、プイィ・フュイッセ村を象徴する「ソリュトレの丘」の裏側の、緩やかな傾斜にあります。土壌はジュラ紀の粘土石灰岩質で、ブドウがよく熟します。パパイヤの香り、果実味とミネラルが主体で、キレのいい酸味が骨格を作っています。

井黒　ソリュトレの丘は素晴らしいテロワールです。かつてのマコンにはプルミエ・クリュ、グラン・クリュの概念がありませんでしたsが、ソリュトレやヴェルジッソンの丘のなだらかな斜面に広がる畑は、コート・ドール地区のプルミエ・クリュ、グラン・クリュの畑に匹敵するテロワールです。

近藤　土地の個性をよく表現していると思います。熟れたモモや洋ナシ、アンズ、白い花のミツ、ローストしたアーモンドなどさまざまなアロマがあり、アタックはソフト。柔らかな印象です。コクのある果実味に合わせて、甘辛いチリソースを添えた生春巻きと楽しみたいです。

情野　シャープな酸が感じられるので、料理には少しまったりとした旨味がほしくなります。韓国料理のサムゲタン*と相性がいいと思います。口中をすっきりとさせてくれます。

井黒　ステンレス発酵させたピュアな果実のシャルドネは、アジア料理やスパイシーな料理とも合います。タイ料理のソムタムもきっと合いますよ。豊かな果実味とパパイヤの酸味がぴったり重なって美味しいと思います。

＊韓国料理。鶏肉と高麗ニンジン、鹿茸、ファンギなどの漢方と、もち米やくるみ、松の実、ニンニクなどを入れて煮込んだ料理

【 AOCサン・ヴェラン 】
価格：3400円
品種：シャルドネ100%
問い合わせ先：日本リカー

Pouilly Fuissé

プイィ・フュイッセ 2018年



生産者

レ・ゼリティエール・デュ・コント・ラフォン

Les Héritiers du Comte Lafon



1868年、ジュール・ラフォン伯爵によって設立された「ドメーヌ・ド・コント・ラフォン」。世界最高峰の白ワインの造り手と称される当主ドミニク・ラフォン氏（写真中央）が1999年、マコネ地区に設立。ビオディナミを実践し、マコネ地区のテロワールを表現している。写真左はカロリーヌ・ゴンさん、右は長女のレアさん。

スモーキーなタッチを楽しむ「ラフォンスタイル」

近藤　プイィ・フュイッセ村は2020年9月、INAO（国立原産地名称研究所）がプルミエ・クリュへの昇格を認可して話題になった、まさに今注目のアペラシオンです。ムルソーの偉大な造り手である「コント・ラフォン」は1999年にマコンに進出しています。まさに先見の明があったということだと思います。このワインは先ほども話に出た、石灰質土壌が広がるヴェルジッソンのエリアのブドウから造られています。香りにもミネラルが感じられます。

情野　美味しいですね！　旨味がしっかりあるのに後味に清涼感があって、バランスが取れています。このワインはディアムコルク*を採用しており、ラフォンの品質管理の意識の高さが見えます。

西村　プイィ・フュイッセ村のワインとしては少し高価に感じるかもしれませんが、自宅で「ラフォンスタイル」を楽しむことができると考えれば、お値打ちだと思います。クリーンでピュアな造りの、クオリティーの高いプイィ・フュイッセです。

井黒　香ばしい雰囲気、スモーキーなタッチがいかにも近年のコント・ラフォンらしい、素晴らしいワインです。ディアムコルクを採用することでワインが酸化せず、還元熟成の良さが出ています。ミッドパレットの充実感と余韻の長さがプイィ・フュイッセ村の可能性を感じさせてくれます。立体感、奥行きがあるスケールの大きいワイン、これはマストバイです！　このスモーキーなタッチを生かして、カキとキノコの白和えと合わせてみたいです。

近藤　そうですね。コント・ラフォンの『ムルソー』は高価でなかなか手が出ませんが、このプイィ・フュイッセなら気軽に楽しめます。この価格でラフォンスタイルが楽しめる、お勧めの1本です。白身魚にチーズを挟み、パン粉をつけて、オーブンで焼いたものとペアリングしたいですね。おうちでゆっくり楽しみたいです。

＊ナチュラルコルクを二酸化炭素使った特殊な方法で処理したコルク。ブショネを引き起こす「トリクロロアニソール」という成分の数値をほとんどゼロにしている

【 AOCプイィ・フュイッセ 】

価格：5900円

品種：シャルドネ100%

問い合わせ先：エノテカ

ブーズロン 2016年

Bouzeron

生産者

ドメーヌ・ド・ヴィレーヌ

Domaine de Villaine

「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」の共同経営者であるオベール・ド・ヴィレーヌ氏が設立。ド・ヴィレーヌ氏はアリゴテを復活させ、1997年のAOCブーズロン昇格に貢献した。現在は甥のピエール・ド・ブノワ氏（写真）が運営を担っている。



Present プレゼント



アリゴテのポテンシャルを堪能

情野　「ドメーヌ・ド・ヴィレーヌ」は「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」の共同経営者であるオベール・ド・ヴィレーヌ氏が設立したドメーヌです。ブローズン村は、ブルゴーニュ・アリゴテ・ブローズンから１９９７年にブローズンに昇格したアペラシオンで、アリゴテ１００パーセントで造られます。この２月にドメーヌを訪問しましたが、樹齢１００年の古木をマサル・セレクション*で増やしていると聞きました。アリゴテは酸味が強い、という印象や先入観を持つ人が多いですが、酸味はシャルドネと同程度、ピュアな果実味がアリゴテの魅力です。

西村　美味しいです。シャルドネとはトーンが異なりますが、言われなければアリゴテだとわからないですね。ハーブやバターのニュアンスが感じられ、豊かな果実味とミネラル、酸味がバランスよく表現されています。味噌バター風味の肉じゃがに、青い香りのサヤインゲンなどをトッピングするとよく合うと思います。

井黒　アリゴテにはドレ（金）とヴェール（緑）の２種ありますが、AOCブーズロンに用いられるのはドレです。ワインにブドウの熟度の高さを感じます。カリンのコンポート、キンモクセイ、フレッシュアーモンド、フレッシュタイムが香り、はつらつとした酸味が長い余韻を作り出しています。骨太で力強い酸味があるので、タイムでソテーしたひき肉とサルサヴェルデ（イタリアンパセリを使ったソース）のタコスにライムを搾って合わせると美味しそうです！　塩味のひき肉の旨味を、ワインの酸味が引き立て、ハーブのニュアンスが同調してよく合います。

近藤　脂の乗った魚のセビーチェとも合うと思います。アグレッシヴな酸はありますが、果実味があり、まとまりがあります。

＊クローン選抜のように選ばれた特定の母株と同じ長所、短所を持つ画一的な葡萄樹を増やしていくのではなく、畑に実際に植えられている葡萄樹の樹から良い樹を選び、穂木として台木に繋ぐ方法

【 AOCブーズロン 】

価格：4200円

品種：アリゴテ100%

問い合わせ先：ファインズ

Santenay Les Potets

サントネー・レ・ポト 2017年



生産者

ドメーヌ・ジャン・マーク・ヴァンサン

Domaine Jean Marc Vincent

本拠地のサントネー村で16世紀まで遡る、歴史あるドメーヌ。1997年から当主を務めるジャン・マーク・ヴァンサン氏（写真）は「ブルゴーニュ・ワインは複雑でなければならない」という信念のもと、凝縮感と複雑性に富んだエレガントなワインを造り出している。



【 AOCサントネー 】
価格：6800円
品種：シャルドネ100%
問い合わせ先：三幸蓮見商店

シャルドネラヴァーに勧めたい上質な本格派

西村　樽のニュアンス、黄色いフルーツ、バターやヘーゼルナッツなどが香り、上質な白ワインの特徴を兼ね備えています。味わいは果実味主体で、酸味とミネラルが骨格にしっかり感じられボリューミーです。このワインは年間生産量がわずか1000本ほどで、地元でもなかなか見かけることはありません。しかし地元の3ツ星レストラン「ラムロワーズ」をはじめ、多くの星付きレストランで採用されています。

近藤　シトラスや洋ナシ、カリンのニュアンスにミネラルも感じます。果実味とフレッシュな酸味が心地よく、フィニッシュまで続く凛とした酸が全体のストラクチャーを構成しています。

情野　樽香がしっかりしていて酸味が豊か、味わいのメリハリが効いています。サントネーは赤ワインの産地として有名なアペラシオンですが、良質な白ワインも造られています。ワインに香ばしいニュアンスがあるので、広島風お好み焼きが合うと思います。焦がしたソースの風味にも合いますし、麺、豚肉、卵などさまざまな具材の旨味が一体となった複雑な味わいの料理にもマッチします。

井黒　上質なシャルドネに求める香りがすべて詰まっています。最初に価格を見て、サントネーにしては高価だと思いましたが、香りを取ってじっくり味わってみると納得します。上質なシャルドネラヴァーには、ぜひ試してもらいたい1本です！　本格的な味わいなので鶏肉のシチュー（フリカッセ）と合わせたいです。

近藤　そうですね。これはクリームを使った料理と合います。チーズなら、ブルゴーニュ地方の白カビタイプで脂肪分が高いリッチなAOPシャウルスやカマンベールを濃厚にしたタイプのカプリス・デ・デューと楽みたいです。

西村　ちょっと贅沢にいくなら、焼きタラバガニもいいと思います。甲殻類特有の甘味にボリュームのある果実味と酸味が寄り添いますよ。

ボーヌ・プルミエ・クリュ・バスティオン・ブラン 2015年

Beaune 1er Cru Bastion Blanc

生産者

ドメーヌ・シャンソン

Domaine Chanson

1750年、ボーヌ村で設立された、古い歴史を持つネゴシアン。1999年、シャンパーニュのSJB（ボランジェグループ）の傘下となり、飛躍的に品質が向上した。2010年には醸造所を改装し、さらなる進化を遂げている。写真は醸造家のジャン・ピエール・コンフュロン氏（右）とマネジングディレクターのヴァンサン・アヴネル氏。



Present プレゼント

ボーヌらしいふくよかな白

井黒　「ドメーヌ・シャンソン」は18世紀から続く歴史あるネゴシアンです。1999年にシャンパーニュの「ボランジェグループ」の傘下となり、品質が飛躍的に向上しました。このワインはボーヌ村のプルミエ・クリュ「バスティオン」の区画から造られた白ワインです。コート・ド・ボーヌ地区には多くのプルミエ・クリュがありますが、最も有名なのが「クロ・デ・ムーシュ」。この「バスティオン」はそのクロ・デ・ムーシュの丘の並びに位置していて、標高も畑の向きも同じです。

近藤　熟れた黄桃やパイナップルが香り、スモーキーなニュアンスもあります。穏やかな果実味とフレッシュな酸味、アフターに感じるミネラルが心地いいです。シャルドネの果実味に豚肉がよく合うので、パイナップル入りの酢豚で決まりです！

情野　シャルドネのコクがしっかり感じられる、バランスの取れた味わいです。オーナーが代わってから醸造所も改築され、クリーンな造りに変わりました。やはり本拠地であるAOCボーヌのワインが美味しいです。豚肉のショウガ焼きと合わせたいですね。ショウガのスパイシーさと樽の香りがマッチします。

西村　近年のシャンソンは本当にピュアな造りになりました。私が勤務するホテルでは今、2018年の『ピュリニー・モンラッシェ』をグラスで提供していますが、きれいで料理とも合わせやすいです。自宅でボーヌのプルミエ・クリュを5500円で楽しめるのは、かなりお買い得だと思います。

井黒　ふくよかなタイプの白で、今すぐ飲んで美味しいワインです。15年の熟成した雰囲気が楽しめますね。最初はスモーキーなトーンが感じられてやや還元的です。もし自宅で開けた時にこういう状態だったら、コルクで再度栓をして、ボトルを振って空気に触れさせれば、美味しく飲めるようになりますよ。



【 AOCボーヌ・プルミエ・クリュ 】
価格：5500円
品種：シャルドネ100%
問い合わせ先：アルカン

Chablis Terroir de Chablis

シャブリ・テロワール・ド・シャブリ 2018年



【AOCシャブリ】

価格：5000円

品種：シャルドネ100%

問い合わせ先：ヴィノラム

生産者



パトリック・ピウズ
Patrick Piuze

カナダ・ケベック出身のパトリック・ピウズ氏（写真）が2008年、「オリヴィエ・ルフレーヴ」「ジャン・マルク・ブロカール」等の醸造長を経て設立。シャブリのあるべき姿とテロワールにこだわる、まさに今注目の生産者。

今押さえておきたい注目のシャブリの名手

近藤　パトリック・ピウズ氏は私がとても好きなカナダ人の醸造家で、独自のこだわりで醸造を行う天才肌です。このワインは熟れたシトラスやかすかに洋ナシや白桃、グラスを回すとミネラルのトーンが立ち上ります。アタックはエレガントで、シャープな酸とミネラル、アフターに感じる旨味が長い余韻となって続きます。ピュアな果実を感じるエレガントなAOCシャブリが５０００円なら、納得だと思います。

井黒　私も好きな造り手で、今絶対押さえておくべきシャブリの生産者だと思います。持ち味はシャブリらしからぬブドウの成熟度の高さ。そして口中を潤すようなみずみずしい酸はありますが、決して酸っぱく感じません。

西村　美味しいシャブリです。ピウズ氏は醸造の際に糖度計を使わないそうですね。すごい感覚の持ち主です。

近藤　２０１７年に訪問しましたが驚くことばかりでした。例えばすべて古樽で醸造していますが、冷涼な年の醸造に使われた樽だけを選んで使っています。ブドウの収穫のタイミングは、彼自身がブドウを飲み込んだ時ののどを通る「熱さ」で決め、左岸は午前中、右岸は午後と明確に時間帯を分けています。ブドウをしっかり搾ることで搾る回数を減らし、その結果デブルバージュ*の時間が短縮でき、より果実の香りが残るワインに仕上がります。北欧で食べられている甘酸っぱい魚のマリネ、グラブラックス（北欧風の塩漬けサーモン）とよく合います。

井黒　一般的にシャブリは前菜と合わせることが多いですが、私はこのワインは後半の料理と合わせたい。レモンを添えた仔牛のカツレツのような、肉料理と相性がよさそうです。

情野　シャブリの魅力は唯一無二のピュアな果実味です。日本人の家庭料理と相性がいいのも自宅飲みワインとしてお勧めしたいポイントです。タコの三杯酢をはじめ、酢の物全般と合います。

＊発酵前の果汁を低温で半日ほど置き、渋味や雑味の原因となる不純物を沈殿させる清澄作業

シャブリ・プルミエ・クリュ・ボーロワ 2018年

Chablis 1er Cru Beauroy

生産者

ドメーヌ・ウィリアム・フェーブル

Domaine William Fèvre

1750年設立。1950年にウィリアム・フェーブル氏が相続し、最大のグラン・クリュを所有する大ドメーヌとなる。98年より「シャンパーニュ・アンリオ」がオーナーに。以後ビオディナミ農法を開始し、畑のポテンシャルを最大限に引き出している。写真は醸造責任者のディディエ・セギエ氏。



Present プレゼント



ピュアで芳醇なプルミエ・クリュ

情野　「ドメーヌ・ウィリアム・フェーブル」は「ドメーヌ・ブシャール・ペール・エ・フィス」同様「シャンパーニュ・アンリオ」グループの傘下にあります。31歳の若さで大抜擢された現醸造責任者のディディエ・セギエ氏は、以前ブシャールで醸造を担当していました。とても真面目でピュアな人柄で、2018年にはインターナショナル・ワイン・チャレンジ（イギリスのワインコンペティション）の「ホワイト・ワイン・メーカー・オブ・ザ・イヤー」も受賞しています。

ウィリアム・フェーブルの最大の特徴は、すべてが手作業であることです。プルミエ・クリュの「ボーロワ」は南南東に向いており、ブドウが早く熟します。ミネラリーで清涼感があり、さらりと楽しめますね。カニ酢や香ばしいイカフライなどと合わせて。

近藤　クリーンな味わいですね。きれいな酸味があるので、湯引きしたハモにユズを搾った一皿や、ちょっと贅沢な落ちハモとマツタケのお椀などと美味しく飲めると思います。

井黒　シャブリ地区はシャンパーニュ地方に近く、ヴィンテージの特徴もブルゴーニュ・コート・ドールとは異なります。シャブリの2018年は、ブルゴーニュ地方の中で最も乾燥していたと言われており、よく熟したリンゴやアプリコットの香りにその特徴が出ています。酸が際立ったクラシックなシャブリのスタイルではありませんが、ピュアで芳醇な印象で、好きなタイプです。

西村　丁寧な手作業による、ピュアでクリーンな果実味がワインに表現されています。とても飲みやすいシャブリですね。とれたてのカワハギの塩焼きとぜひ合わせてみたいです。絶対に合います！

井黒　魚の塩焼きとは間違いなく合いますね！　私は火入れした貝料理、牡蠣にチーズやベーコンを乗せてオーブンで焼いた、オイスターロックフェラーと楽しみたいです。

【 AOCシャブリ・プルミエ・クリュ 】
価格：6800円
品種：シャルドネ100%
問い合わせ先：ファインズ

一流シェフの

ちょっと贅沢な おうち飲みブルゴーニュと合わせる

簡単おつまみレシピ

「ちょっと贅沢なおうち飲みブルゴーニュ」を楽しむなら
「ちょっと贅沢なおつまみ」がほしいところ。
今回は誰でも簡単に作れる、オシャレで美味しいおつまみのレシピを
「銀座レカン」の料理長 栗田雄平シェフが、ワイン王国読者のために考案！
スーパーマーケットでそろえられる身近な食材が
プロの教える簡単テクニックでグランメゾンを思わせるひと皿に。



銀座レカン 料理長

栗田雄平氏

Yuhei KURITA

1979年東京生まれ。東京の著名レストランで研鑽を積み渡仏。帰国後は乃木坂の「レストラン FEU」で7年間副料理長を務め、その後「ロテスリーレカン」料理長に。2020年7月より「銀座レカン」の8代目料理長に就任。

text by Miki NUMATA
photographs by Shoichi NOSE



イチジクの色に合わせて
軽めの赤かロゼを

無花果（イチジク）のマリネ

材料（2人分）

イチジク……1個
マリネ液
　白ワインヴィネガー……250ml
　砂糖……90g
　塩……17g
　水……325ml
　ローリエ……1枚
　赤唐辛子　1本
　丁子、白こしょう（粒）……各適宜
生ハム……スライス4枚
オリーヴオイル……適量
トレビス……適量

作り方

❶ マリネ液の材料をボウルに入れてよく混ぜ、イチジクを漬けて30分以上置く。時間がないときはイチジクを切ってから漬けるとよい。皮ごと入れる場合は長めに漬ける。
❷ ❶のイチジクを取り出しカットして器に盛り、生ハムをふんわりと乗せオリーヴオイルをかける。トレビスがあるとより彩り鮮やか。

イチジクは輪切りにして、円形に重ねるように盛り付けると、花が咲いたような華やかな1皿に。



マリアージュポイント

マリネしたイチジクのやさしい甘さと酸味の中に、生ハムの熟成した旨味と塩気を感じる軽めの前菜。軽やかなワインのがお勧め。料理にワインを合わせる時は、食材の色とのペアリングもポイント。イチジクの色合いに合わせてロゼを選ぶのも素敵。

赤と楽しむ
おつまみレシピ



キノコとチーズの旨味に
コクのあるボーヌの赤が好相性

シイタケとブルーチーズのグラタン

材料材料（2人分）

シイタケ……5〜6個
ベーコン（みじん切り）
　……1/4枚
玉ねぎ（みじん切り）
　……1/8個程度
ブルーチーズ……適量
　（シイタケ1個につき小さじ1程度）
油……少々
パン粉……適量

作り方

❶ シイタケを30秒ほど茹で、取り出して水気をよく拭き取る。
❷ フライパンに油をひき、ベーコンと玉ねぎを弱めの中火で10〜15分炒める。
❸ ❶に❷を詰め、ブルーチーズを乗せてオーブントースターでチーズの表面が溶けるまで焼く。
❹ パン粉をふって再びオーブントースターに入れ、パン粉がこんがり色付くまで2〜3分焼く。

ブルゴーニュ

メリハリのある味には、しっかりした骨格の赤を

玉ねぎのキャラメリゼ



マリアージュポイント

黒コショウと玉ねぎの甘味、そしてキャラメリゼした香ばしさが絡み合うこの料理には、しっかりめのタンニンで重厚感のある、余韻に渋味を感じるピノ・ノワールがお勧め。ストラクチャーのあるジュヴレ・シャンベルタンやポマールなどの赤を合わせて。

材料(2人分)

玉ねぎ……1個
砂糖……適量
黒コショウ、パルメザンチーズ
……各適量

作り方

❶ 玉ねぎは8等分のくし形切りにする。
❷ バットなどに砂糖を入れ、❶の断面を押し付けて砂糖をまぶす。
❸ フライパンを熱し、❷を強火で焼く。玉ねぎのふちが黒くなってきたら火を弱め、キャラメル色になるまで両面焼く。
❹ ❸を500Wの電子レンジで6分、ラップをかけずに加熱する。
❺ 器に盛り、スライスしたパルメザンチーズと黒コショウをかける。
*好みで、塩、粗挽きコショウ、パプリカ入りのハチミツを添える。



玉ねぎは、高温のフライパンで断面がしっかりとキャラメル色になるまで焼くのがポイント。

マリアージュポイント

シイタケにチーズを詰めて焼いたアミューズは、サイズは小さくても味のインパクトはバツグン。コクのあるどっしりとしたピノ・ノワールとともに。果実味があって重みのあるものを選べば、チーズの風味とシイタケの旨味どちらにもマッチする。



ちょっとひと手間でオシャレに!

パセリパン粉

パセリとパン粉を使うと彩りが良くなる。

バター、パン粉、みじん切りのパセリ、粉チーズを同量混ぜ合わせたもの。シート状に伸ばして冷凍し、丸く抜いてのせるときれいに仕上がる。

洋ナシとクレソン クルミのサラダ

材料（2人分）
洋ナシ（固めのもの）……1/2個
ベーコン（細切り）……2枚
クルミ（粒とスライス）……適量
オリーヴオイル……適量
塩……少々
赤ワインヴィネガー……20ml
クレソン（葉の部分）……適量

作り方
❶ 洋ナシは皮をむいてスライスし、器に盛る。
❷ ベーコンをソテーし、脂が出てきたら砕いたクルミと赤ワインヴィネガーを入れてサッと沸かし、火を止めて粗熱を取る。
❸ ❷にオリーヴオイルを入れ、塩で味を整えたらクレソンを和え、❶に乗せてスライスしたクルミを散らす。



フルーティーなサラダをシャブリでキリリと楽しむ

マリアージュポイント

洋ナシを使ったサラダは、甘すぎずさっぱりとして、フルーティーで香り豊か。少し苦味や塩味のあるシャブリなどのシャルドネがお勧め。柔らかい泡のクレマン・ド・ブルゴーニュを合わせてもエレガントに楽しめる。

白と楽しむ おつまみレシピ

メインディッシュも簡単

豚肩ロースのソテー ブルゴーニュ風

材料（2人分）
豚肩ロース……200g（とんかつ用約1枚）
オリーヴオイル……適量
マイタケ、エリンギ、シメジ、マッシュルーム……各1/4パック
ホタテ貝柱……1個
アサリ……8粒程度
＊エスカルゴバター……50g
アーモンドスライス（フライパンでロースト）……8枚程度
イタリアンパセリ（みじん切り）……少々
塩、コショウ……各少々

作り方
❶ 豚肉に塩、コショウをふる。キノコ類は食べやすい大きさに切る。
❷ 豚肉の両面をオリーヴオイルでソテーする。途中でホタテを入れて一緒に焼き、火が通ったら豚肉とホタテを取り出す。
❸ ❷のフライパンにキノコを入れ、塩少々をふりソテーする。火が入ったらアサリと❷のホタテを加えて温め、仕上げにエスカルゴバターを加える。
❹ ❷の豚肉を器に盛り❸を乗せてアーモンドとイタリアンパセリを散らす。フライパンに残ったエスカルゴバターを最後にかけると彩りがいい。

＊ エスカルゴバターの作り方

材料
バター（無塩）100g ／パセリ（みじん切り）10g ／にんにく（みじん切り）1片／玉ねぎ（みじん切り）5g ／アーモンド（刻む）5g ／塩 2g

作り方
バターは室温に戻し柔らかく練る。他の材料を加えて混ぜ合わせる。



白身魚のエスカロップ
トマトとアンチョビの温かいドレッシング



温かい前菜。シャープな白を高めの温度で

材料（2人分）

白身魚（ヒラメなど）……50g

ソース

- 赤ワインヴィネガー……30g
- アンチョビペースト……4g
- トマト（皮をむいて粗みじん切り）……20g
- オリーヴオイル……50ml

塩……適量

ハーブ（ディル、セルフィーユなど）……適量

作り方

❶ ソースを作る。赤ワインヴィネガーを火にかけ、少し水分を飛ばしたらアンチョビとトマトを入れる。ふつふつとしてきたらオリーヴオイルを入れて火を止める。

❷ 白身魚は薄切りにしてラップを敷いた上に並べ、上からもラップをかけてめん棒などで叩き、平らにする。

❸ ❷を皿に移し、軽く塩をふったらふんわりとラップをかけ、500Wの電子レンジで2分ほど加熱したら❶のソースを全体に塗ってハーブを散らす。

マリアージュポイント

ハーブがさわやかな香りの白身魚料理には、若いフレッシュなワインがベストマッチ。ステンレスタンクですっきり仕上げたシャープな飲み口のシャルドネで楽しんで。温かい料理なので、少し高めの温度でいただくと◎。



薄切りにした魚は、めん棒で叩くことで全体がまとまり、均一の厚さになるので火入れのムラも防げる。

ブルゴーニュ

マリアージュポイント

豚肉、貝類、キノコと、旨味のある食材で味を重ね、さらにブルゴーニュ地方定番のエスカルゴバターで濃厚に仕上げた料理。しっかりと酸がありキレの良いワインを選ぶと、肉の脂が切れて後味がすっきり。アリゴテなど果実味のあるワインを合わせたい。



キレのよいアリゴテで濃厚なバターをさらりと流す

ブルゴーニュ銘醸ワインを訪ねて



gogne

ワイン愛好家の心を捉えるブルゴーニュ・ワイン。
2020年9月、収穫と醸造真っただ中のブルゴーニュを
フランス在住のワインジャーナリスト熊田有希子さんが訪ね
収穫状況、造り手の哲学、テロワールを取材した。

text & photographs by Yukiko KUMATA

変わるブルゴーニュ、変わらないブルゴーニュ

今年は人類の歴史上でも特別な年だ。

グローバル化が進んだ今日、コロナウイルスは瞬く間に大陸を越えて拡がり、世界中の社会や人々の暮らしを一変させてしまった。

それはブルゴーニュも例外ではない。

2月中旬まではまだ対岸の火事を見ているように、平穏な日々だった。それが下旬にイタリア北部が深刻な事態に陥ると、坂道を転げるように状況は急展開する。3月に入って外出規制の噂が出始めた途端、大手メゾンはテレワークのシステム構築に奔走し、小規模ドメーヌも海外出張を一斉にキャンセル、また誰もが出荷トラックの確保に躍起になった。

そして3月17日。フランスは8週間の外出禁止令が出された。外出できるのは、証明書を携帯した上でのテレワークが難しい人の出勤と、日用品の買い出し、1日1時間自宅から1キロ以内の散歩だけになった。

それでも、ワイン産地に住む人々はそれほど悲壮感がなかったかもしれない。時節的にちょうど植物の芽が吹いて青葉が茂る時期に当たったのも良かった。ベビーカーを押す若い家族連れ、手をつないで畝の間を縫うように歩く老夫婦、斜面を利用してダッシュを繰り返しクロ（畑を区切る石垣）に手を着いて腕立て伏せに励む若者……。今年の春、静まり返る旧市街とは裏腹に、ブルゴーニュのブドウ畑には散歩を楽しむ住民が行き交った。「フェヴレ」の当主エルワン・フェヴレ氏のように「今までの人生の中で、これほど季節の移り変わりを意識した年はありません」とポジティブに捉えている人も多い。

文明社会がコロナで停滞しても、ブドウ畑は構わず時を刻んでいく。外出禁止令の適用外となった畑では、ワイナリーに寄らずマイカーを使って一人で畑に向かう、芽かきはお互いひと畝間を開けて作業をする、などの密にならない工夫をしながらヴィニュロン（ブドウ栽培醸造家）たちが例年と同じ作業を続けた。そう、過去に疫病が流行しても、戦争が起きてもブドウ畑の光景は何も変わらなかったように。日々成長していくブドウと、黙々と作業するヴィニュロンの姿に、住民たちは未来を感じどれだけ勇気づけられたことか。そして、これほど収穫を待ち望んだ年はないだろう。

熟度も酸も十分な期待が膨らむ年

今年の収穫は早かった。猛暑に見舞われ、収穫が例年より3週間ほど前倒しになった伝説の2003年より早く、コート・ドール地域では8月20日前後から始まり、9月6日ごろには終了した生産者がほとんどだ。暖冬でブドウは例年より早く成長し、5月末から6月にかけての開花期も好天に恵まれ、順調に受粉した。その後も雨が少な



Bour

いまま8月第2週の記録的な猛暑を経て無事に収穫を迎えた。局地的な霜害はあったものの、全般的に十分に糖が乗り、腐敗もない収穫に皆が胸をなでおろしている。ただ、記録的な暑さと水不足を受けて、収穫量はやや少なめだ。特に水不足に耐性が低いピノ・ノワールが例年より20パーセントほど減っている。

ところで、03年よりも収穫が早いと聞くと、あまり長熟しないのではないかと気を揉むワインラバーも多いかもしれない。その点は心配ご無用だ。今年は熱波が襲った期間はそう長くなく、ブドウは開花後も例年と同じスピードで成長・成熟していった。さらに、熱帯夜が2週間続いた03年と違い、20年は夜間に気温が下がったため急激な酸の低下もない。このため、収穫果が過熟気味となってジャミーな味わいとなった03年に比べると、アロマティックで清涼感もきっちりと残るバランスの取れたヴィンテージというのが、現地の生産者たちの第一印象だ。酸も残っていることから、長熟も十分に期待できる。

特別な思い入れが生まれた2020年

品質については申し分ないものの、収穫作業についてはどの生産者も今年は苦労が尽きなかった。

コロナ対策で、スタッフたちは事前にPCR検査が必須だった。万一のクラスター発生に備えて、収穫は小人数で複数チームに編成された。畑までの移動車中も、マスクが義務付けられ、密を避けるために間を空けて座らなければならなかった。収穫バサミ、収穫かごなどは共有させず、各人管理とした。スタッフと用具にナンバリングして毎晩アルコール消毒したメゾンや、水分補給のためのプラストコップをやめてペットボトルを配ったメゾンもある。収穫打ち上げの「ポレ」を縮小あるいは自粛した生産者も少なくない。

『ワイン王国』のこの号が発売されるころも、ワイナリー内での作業は続いている。体を動かせば汗をかくし、指示を出し合うのに時には大声も必要だというのに、私企業は9月1日から屋内でもマスク着用が条例で義務付けられた（違反は罰金約1万5000円！）。この先どうなるのか、誰にもわからない。新しい生活様式で、ブルゴーニュの伝統も変わってしまうのかもしれない。それでも、ブドウ畑の風景や栽培醸造そのものが変わることはないのは確かだ。

シェークスピアの「明けない夜はない」ではないが、ワインができない年はない。しかも、20年は偉大なヴィンテージになると予測されている。今しばらく窮屈な生活を日本でも強いられると思うが、ブルゴーニュの生産者たちが苦労して造り上げた2020年ヴィンテージのワインを、どうか心待ちにしていてほしい。



エステートマネジャーのシルヴィ・ポワロさん。スタッフに、女性ならではのきめ細かい的確な指示を出している

ドメーヌ・ド・ラ・ヴージュレー

Domaine de la Vougeraie



丁寧に仕上げるために、「ドメーヌ・ド・ラ・ヴージュレー」では手作業が多い。木製タンクで発酵した後は、ブドウをシャベルで掻き出してプレス機にかける





自家栽培のハーブ園。収穫後は煎じて畑にまく。ラベンダーは殺虫効果が期待できる



緻密な手作業から生まれる芸術品

「ドメーヌ・ド・ラ・ヴージュレー」を訪ねると、ちょうどエステートマネジャーのシルヴィ・ポワロさんが、赤ワインのプレスをしているところだった。おりしも発酵真っ盛り。出来たてのワインの香りに包まれながら、整然と並ぶ木製発酵タンクの間を縫うように、臨時スタッフを含む7人が手際よく作業を進めていく。

　ヴージュレーは1999年、ブルゴーニュ最大のネゴシアン（ワイン商）「ボワセ」の社長ジャン＝クロード・ボワセ氏が、64年から少しずつ買い足してきた自社畑をまとめて設立された。ニュイ・サン・ジョルジュ村の隣村を拠点に、モノポール（単一所有畑）四つと「ミュジニィ」など九つのグラン・クリュを含む37アペラシオン（呼称産地）、合計47ヘクタールを所有している。

　ドメーヌを代表するのは、クロ・ド・ヴージョと道1本隔てて隣に位置するプルミエ・クリュの「クロ・ブラン」（モノポール）だろう。コート・ド・ニュイ地区では珍しい白ワインで、これについては「クロ・ド・ヴージョを開墾したシトー派修道士の僧衣が白かったために、赤ワインで汚さないように白ブドウを植えた」という伝説がまことしやかに伝えられているが、実際は怪しい。この畑から斜面を真っすぐ上がればグラン・クリュ「ミュジニィ」で、「ドメーヌ・ヴォギュエ」が白ブドウを植えている区画にぶつかる。この一帯だけ帯状に白に向いた石灰質土壌があるのだ。

ヴージュレーのワイン造りは、モードの世界に例えるなら、オートクチュールに近いかもしれない。手間をかけて育てたブドウを素材に、テロワールやヴィンテージの特長を最大限に引き出すため、それぞれに合った醸造・熟成をアレンジしていくのだ。贅を尽くしたきめ細かい職人技は、ワイナリーというよりアトリエを思わせる。

ハーブから育てる自給自足のビオディナミ＊1

栽培はビオディナミだ。それも素材を外部から調達することなく、プレパラシオン（調合剤）まで自給自足している。ポワロさんは「AからZまで、つまり薬草から瓶詰めまで、すべて自分たち手で成し遂げたい」と考え、ドメーヌ敷地内にハーブ園を作りカモミール、ラベンダー、レモングラスなど12種類の植物を栽培している。さらに、ヴージョ村に設けた“ハーブティー小屋”での薬草の乾燥や、畑に散布するハーブティーの煎じ、牛の角に詰める牛糞の熟成、ディナミザー（調合機）を使ったプレパラシオンの製作まで一貫してドメーヌのスタッフが手掛けている。

収穫にも強いこだわりがある。この規模のドメーヌにしては100人と多い人数を大小三つのチームに分け、ブドウの状態を見ながらベストのタイミングで手摘みしていく。グラン・クリュとモノポールについては、ビオディナミカレンダーの「果実の日」に合わせる。切り取った房は潰さないよう、収穫スタッフ各自が容量20キロの小型ケースに入れ、別容器に移し替えずにそのままトラックに積んで、16人の選果チームが待ち受けるワイナリーに搬入する。

すべてのワインに共通な作業はここまでで、あとはアペラシオンやヴィンテージによって、除梗率やピジャージュ＊2の回数、発酵・熟成期間等、工程ごとに人の目で確かめてから、それぞれ最適な方法を選択していく。ピジャージュは機械化せず、手作業ならぬ足作業を続けている。

「やはり人間の皮膚感覚と勘に勝るものはありません。正確に、まんべんなく、デリケートに果帽をマスト（果汁）へ突き崩すことができるのは人間だけなのです」とポワロさんは語る。

中世の修道士へのオマージュ シトーの森から造るオーク樽

現代のように交通網が発達するまで、ワイン産地は樽材を近隣から調達していた。ブルゴーニュなら、ニュイ・サン・ジョルジュ村の東方に拡がる、修道院で有名なシトーの森である。ヴージュレーでは、ブルゴーニュ・ワインの基礎を築いた中世の修道士たちへのオマージュを込めて、07年から樽材をシトー産に切り替え始めた。樽材はドメーヌ敷地内で3年間乾燥させた後、メーカーによるクセが出ないよう、あえて複数の業者に組み立ててもらっている。

「お元気で。またいらしてね」

1年で最も忙しいさなかの取材にもかかわらず、ポワロさんは最後まで穏やかで上品な笑みを崩さずに案内してくれた。ワインは造り手を反映するとよく言われる。ヴージュレーのワインはフィネスがあってエレガント、ということに納得しながらドメーヌを後にした。

＊1 ルドルフ・シュタイナーが提唱した有機農法。天体の運行に合わせて畑作業を行う。樹木を病虫害から守るほか、果実の成熟を促す効果があるといわれる
＊2 発酵中に、発酵槽上部にたまった果帽を棒などで突き崩し、液体中に沈める作業。果帽をより多く液体と触れさせ、成分を抽出させる



ヴージョ・プルミエ・クリュ「クロ・ブラン」の門構え



フランス革命でも分割されなかった数少ないモノポール「クロ・ブラン」。赤が圧倒的なコート・ド・ニュイ地区で歴史的に白が栽培されてきた。中世ではミサで赤ワインしか飲めなかった修道士たちにとって、憩いの白ワインだったとか



いずれもモノポール。左から『ヴージョ 1級 “ル・クロ・ブラン・ド・ヴージョ” モノポール 白 2017年』（2万円）。上品な香りにふっくらと豊かな果実味があり、アフターをミネラルが引き締める。『ヴージョ “クロ・デュ・プリューレ” モノポール 赤 2017年』（1万3000円）は上品ながら強い香りが印象的。『ヴージョ “クロ・デュ・プリューレ” モノポール 白 2017年』（1万3000円）はオーク由来の軽いトースト香。口に含むと魅力的な果実のアロマが広がる。『ニュイ・サン・ジョルジュ 1級 “クロ・ド・トレ” モノポール 赤 2017年』（1万5000円）は力強いラズベリーやチェリーの香り。とても上品なフィニッシュ

※価格はすべて税別

 問い合わせ先：国分グループ本社㈱ TEL.03-3276-4125

いつの時代も改革に挑む
家族経営のメゾン

今年「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」は創業140周年を迎えた。ブルゴーニュには家族経営の大手メゾンがまだいくつか残っているが、子どもたち全員が経営だけにとどまらずに実際の業務に就いて伝統を守っているのはドルーアンくらいだろう。先代の3代目ロベール氏曰く、4人の子どもたちに一度も家業を継ぐことを強要したことはないという。それでも、最初からワインの道に入ったヴェロニクさんは別として、異業種を経験した3人の子どもたちも1994年には全員が家業に戻ってきた。長男フィリップ氏は栽培、長女ヴェロニクさんは醸造、次男ローラン氏はアメリカの子会社でマーケティングを担当、そして末っ子のフレデリック氏が社長だ。毎年夏は、交代しながら同じ別荘でバカンスを過ごすなどきょうだい仲は非常に良く、それが会社内での意思の疎通にもつながっている。



三男のフレデリック社長。「末っ子だから社長を押し付けられた(笑)」とよくジョークにする謙虚な人柄。過去にはブルゴーニュ・ネゴシアン同盟の会長を務めるなど、地元ワイン業界からの信頼も厚い

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
Maison Joseph Drouhin

　家族経営と聞くと、何となく保守的なメゾンを想像するかもしれない。確かに派手なマーケティング・宣伝を打つわけでもなく、テロワールを尊重した堅実なワイン造りには定評がある。しかし、意外かもしれないが、ドルーアンはずっと時代の最先端を走ってきたメゾンだ。4代目当主のフレデリック氏は「私たちは家族経営ですから、株主に遠慮することなく自分たちのスタイルを追求することができます。時にはリスクを背負うこともありますが、すぐに結果を求めることはない。50年先を見据えたビジョンを立てるのが社訓なのです」と説明してくれた。

時代の先を読むパイオニア

　今でこそコート・ドール地区の大手メゾンはこぞってシャブリ地方に進出しているが、先陣を切ったのはドルーアンである。1968年、ロベール氏はフィロキセラ後に打ち棄てられていたシャブリのポテンシャルを信じ、雑木林になってしまった畑を一つ一つ買い取り再生していった。また、フィロキセラ*禍後は赤ワインしか存在しなかった「ボーヌ」で最初にAOCボーヌの白を造り、大成功を収めたのは、さらに1代前の2代目モーリス氏である。もともと、伝統的に赤ワインの畑に白ブドウを混植・混醸する慣習があったが、1928年、ボーヌのプルミエ・クリュ「クロ・デ・ムーシュ」で白ブドウがピノ・ノワールよりかなり早く成熟し、分けて醸造せざるを得なかった。遊び心で2樽だけ熟成させていたこの白ワインを、偶然試飲したパリの高級レストラン「マキシム」が気に入って独占販売するようになったのが『クロ・デ・ムーシュ ブラン』の始まりである。評判が評判を呼び、一般販売されるようになった今では所有面積14ヘクタールのうち、半分には白ブドウが植えられている。

　先見の明があるのは、現在の4代目たちも変わらない。長男のフィリップ氏は、ドメーヌに戻ってきてすぐにビオディナミの試験栽培を始めた。「どうすれば農薬を減らせるのかと考えた時、対処療法ではなく、症



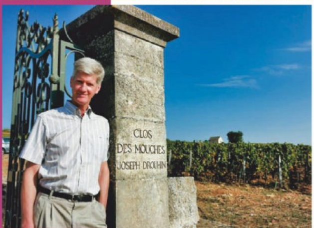


本社とカーヴは、ローマ人が築いたボーヌ市の中心地にある。本社家屋の一部は左に見える教会の付属施設として建設された。右は直営ブティック

状が出る前にブドウの樹を丈夫にするのが一番だと気付いたのです」

90年代初頭、フィリップ氏は「コント・ラフォン」など約10人の生産者たちと研究会を結成し、ブルゴーニュのビオディナミ第1世代となった。

「畑の健康を第一に考えて始めたビオディナミですが、結果的にはブドウの根が深くよく張るようになり、テロワールをより忠実に表現できるようになった」と言う。



ビオディナミで栽培されるボーヌのプルミエ・クリュ「クロ・デ・ムーシュ」。ムーシュとは中世フランス語でミツバチのこと。ボーヌの畑でも気温が高く、昔は花が咲き誇りミツバチが集まったことが由来とされている

長男の栽培担当フィリップ氏。目下の課題は地球温暖化対策。ひと昔前は糖度を上げるために背を高く仕立てて光合成を促進させたが、最近は試験的に低く仕立てて収穫を遅らせることができないか検討している

21世紀はブルゴーニュの南へ

21世紀に入り、ドルーアンは南のマコネ地区に注目している。

「コート・ドール地区は価格が高くなり過ぎて、日々飲めるワインではなくなりました。コストパフォーマンスの高いマコンを提供して、特にワインの初心者の方にブルゴーニュの良さを知ってもらえればと思っています」とフレデリック氏。特に力を入れているのは「プイィ・ヴァンゼル」だ。フローラルでフルーティー、のど越しの良さにファミリーは一目ぼれして、アペラシオン最大の所有者「シャトー・ヴァンゼル」と12ヘクタール分の長期契約を結んでいる。

ドルーアンでは5代目が育ちつつある。7人いる従兄弟のうち、ヴェロニクさんの長女ロレーヌさんが今年ワイン学校を卒業し、正式に入社した。20年ヴィンテージでは白を担当している。ほかにも将来的に家業に参画する意思のある子どもが何人かいるという。

インタビューの最後、フレデリック氏に新しいプロジェクトがあるのかうかがったところ「それは……来年の発表まで待ってください」とニヤリと笑った。ドルーアンのこと、どんな時代の先を行くプロジェクトを温めているのか。これからも、ますます目が離せない。

*ブドウ根アブラムシ。植物の根や葉から樹液を吸い、枯らせる害虫。1800年代後半にアメリカから流入し、ヨーロッパのブドウ栽培に壊滅的な打撃を与えた

左から、ミントやレモングラスの香りがさわやかな『シャブリ レゼルヴ・ド・ヴォードン 2018年』（3630円）。急斜面の畑で造られる『プイィ ヴァンゼル 2016年』（4630円）は骨格のしっかりとした南らしい味わい。ボーヌの銘醸『ボーヌ プルミエ・クリュ クロ・デ・ムーシュ ルージュ 2017年』（1万8000円）は繊細で品格のある味わい。『ボーヌ プルミエ・クリュ クロ・デ・ムーシュ ブラン 2017年』（2万3000円）は柑橘の風味に熟成からくるヴァニラ、ハチミツ、アーモンドの香りが複雑に絡む。『モンラッシェ グラン・クリュ マルキ・ド・ラギッシュ 2017年』（11万円）は名門ラギッシュ侯爵家に属する畑から造られる。深みのある芳香、力強く風格のある味わいは長期熟成させることで真価を発揮する

※価格はすべて税別







紀元1世紀まで遡る歴史あるカーヴ。戦時中はレジスタンスだったモーリス氏が、秘密の扉を抜けてゲシュタポの追跡から免れたこともあるという

綺羅星のごとき銘醸畑を手に入れ新しいスタイルを確立

取材の当日、社長のエルワン・フェヴレ氏は、ジーンズに社名入りベストの軽装で受け付けに現れた。取材中も足取り軽く、時々足を止めてブドウをつまんだり、スタッフとにこやかに立ち話をしたり。現場にごく自然に溶け込んでいる姿は、1825年創業、120ヘクタールの自社畑を擁する大企業の社長というよりも、熱意溢れる新進気鋭のヴィニュロン（ブドウ栽培醸造家）のようだ。

「社内でスーツを着るのは、やめました。2005年の就任当時は若すぎると警戒されないように着ていましたが、もういい歳ですから」とフェヴレ氏は、いたずらっぽく笑う。いい歳どころかまだ40歳。スーツをやめたのは、父から単なる経営者として会社を受け継いだのではなく、現場に飛び込んで試行錯誤の上で新しいスタイルを練り上げ、それを普段着のごとく使いこなせるようになった自信にうかがえた。

先代までの「フェヴレ」は「素晴らしい熟成を遂げるが、若いうちは硬すぎて10年は待ちたい」というのが定評だった。就任当時、フェヴレ



7代目当主エルワン・フェヴレ氏。真剣な眼差しも、2019年を一口含むと笑顔に

フェヴレ Faiveley

氏は毎日のように「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」や、ヴォルネイの「ミシェル・ラファルジュ」など名門ドメーヌの門扉を叩き、試飲し、先人たちと討論を重ねて教えを乞うた。その結果たどり着いたのが「長熟の要となるのはタンニンではなく、素材であるブドウをいかに凝縮させるか。栽培に手をかけ、収量を落とし、過熟させない絶妙なタイミングで収穫したブドウを丁寧に醸造すれば、早くから楽しめ、かつ長熟型ワインに仕立てるのは可能」というフィロソフィーである。

そして、07年からは醸造の大改造に着手する。丸みがあってシルキー、かつ長熟型のスタイルを目指して、赤の発酵層はすべてホーロー製から木製に切り替え、赤ワイン用にバスケット型プレス機を導入した。

「ホーロータンクは熱伝導率が高すぎて、醸造所の扉の開け閉め程度でもマストの温度が下がってしまう。木製にすることで発酵温度は緩やかなカーブを描いて上昇し、抽出がソフトになりました」

「デュポン・ティスランド」買収により、手狭になった醸造所を18年に改築。畑を肌で感じられるよう、開口部を広く取った







03年に買収した、ボーヌのプルミエ・クリュ「クロ・ド・レキュ」（モノポール）。褐色の砂利質土壌の畑は南向きに視界が開けて、夏は一日中陽が降り注ぐ



名門ドメーヌを買収 醸造所も一新

フェヴレ氏の就任前後から「フェヴレ」は取り扱いアペラシオンを拡大してきた。コート・ド・ニュイ地区（特にお膝元のニュイ・サン・ジョルジュ村）とコート・シャロネーズ地区に強いイメージがあるが、最近はコート・ド・ボーヌ地区やジュヴレ・シャンベルタン村が充実してきている。これは2013年、ジュヴレ・シャンベルタンのドメーヌ「デュポン・ティスランド」を買収したことが大きい。

デュポン・ティスランドは、生産量の8割をネゴシアンに売っていたため、知名度こそ高くなかったものの、ヴィエイユ・ヴィーニュ（古木）を中心に「シャルム・シャンベルタン」「ラヴォー・サン・ジャック」など20ヘクタールを持つ名門ドメーヌだった。後継ぎのなかった当主姉妹が引退したのを機に、フェヴレが会社組織を買い上げ、栽培から販売までの半永久的な権利を取得した。3年間は姉妹の夫が醸造を続けていたが、引退後の16年からはすべてフェヴレが手掛けている。このため、手狭になった醸造所に大幅なリノベーションを加えた。

「もともと築40年で老朽化していましたし、設計が時代にそぐわなくなっていました。郊外に新築して移転することも考えましたが、やはり畑をそばで感じていたい。新醸造所は、建物の一部を取り払って畑への開口部を設け、蔵での作業中も原点である畑を意識できるようにしました」

07年、ホーロータンクから、温度が安定してより長い発酵が望める木製タンクに入れ替えた（上）
発酵を終えてプレス中の「シャルム・シャンベルタン」（下）



若くても熟成しても 楽しめるスタイルに

フェヴレ氏が就任してから15年。気候的に霜や雹に見舞われるなど厳しい年もあったが、品質的には申し分ないヴィンテージが続いている。特に印象深いのが2018年だという。この日も試飲で『シャルム・シャンベルタン』を口にすると、ふうっと満足そうにため息をもらした。

「パーフェクトな年でしたね。開花期は天気が良くてうまく受粉し、夏は暑かったですが必要な時に必要なだけ雨が降りました。ストラクチャーがあって堅牢ながら、タンニンは険しくない。ヴィラージュ（村名ワイン）でも、できれば5年は待ってほしいですね。ゆうに20年は熟成するヴィンテージです」

そしてうれしそうに「息子の生まれ年なんです」と付け加えた。フランスでは子どもの20歳の誕生日や結婚式のために、親が誕生ヴィンテージをコレクションする風習がある。

「ラッキーでしたね。長熟する年なのでたくさん寝かせておけますし、スタイルを変えたことで20年待たなくても、お祝いの節々で開けることができますから」

余談になるが、フェヴレ氏は取材をしたワインを「せっかくだから、家で飲んでね」と譲ってくださった。「寝かせても若くても美味しい」スタイルというのは無論納得だが、さらに驚いたのが抜栓翌日。ハーモニーが増し、味がさらに向上していたことだ。「寝かせても若くても、そして翌日でも美味しい」のがフェヴレの新しいスタイルといえそうだ。

左から『ボーヌ・プルミエ・クリュ・クロ・ド・レキュ（モノポール）2018年』（6400円）。ボーヌらしいふっくらとした果実味、軽やかでエレガントな味わい。『ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・ラヴォー・サン・ジャック 2016年』（日本入荷未定）は「デュポン・ティスランド」から買収した畑のワイン。樹齢27～75年の古木が主。花が咲いたように華やかなアロマ、ストラクチャーがありながらタンニンを強く感じさせない滑らかなテクスチャー。『エシェゾー・グラン・クリュ・アン・オルヴォー 2018年』（2万4000円）はフェヴレ氏の18年のベストワイン。キルシュのような凝縮した深いアロマ、引き締まったボディ。長く寝かせたいが、今でも楽しめる





左は『ニュイ・サン・ジョルジュ 2016年』（6400円）。ブラックチェリーの香り、しっかりしたタンニン。右は樹齢35年以上の『ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2016年』（6700円）。スミレやカシスの華やかなアロマ。骨格はしっかりとしているが、口当たりは柔らか

※価格はすべて税別参考

ワイン通が注目する期待の若手生産者



新醸造所から見わたす自社畑のムルソー「スール・シャトー」。栽培はリュット・レゾネ（減農薬）。剪定では霜のリスクを恐れず芽の数を絞り、ブドウのバランスが取れるよう工夫している

「ヴァンサン・ラトゥール」はムルソー村の中心地、モザイク屋根がひと際鮮やかな村役場のすぐ裏手にある。ムルソーの村役場は、フランス映画史上最高の興行成績をいまだに保持する『大進撃』（1966年）の舞台として国内で知らない人はなく、今でもその姿を一目見ようと観光客が後を絶たない。先代のジャン・ラトゥール氏も、村の消防団の一員としてエキストラ出演したそうだ。そもそもドメーヌのカーヴは、村役場の延長部分として18世紀に築かれたものである。

そしてこの村役場で試飲会の裏方を務めたことが、当主ヴァンサン氏のワイン造りにおけるターニングポイントとなった。

「あなたはどうして、ブラインド・テイスティングでワインがムルソーだとわかるのですか？」

まだドメーヌを継いだばかりのころ、村役場で村の全ワインを試飲していたワイン評論家ミシェル・ベタンヌ氏に、ヴァンサン氏は思い切って質問したことがある。

「醸造と樽でムルソーのタイプが決まってくるからだ」という回答に、当時23歳のヴァンサン氏は疑問を抱いた。ムルソーを特徴付けるのは醸造ではなく、テロワールではないのか？

そこでまず、コート・ド・ボーヌ地区で誰もが使うメーカーの樽をやめてみた。続いて2004年からは600リットルの樽、そして13年からは大樽を導入した。今は600リットル、大樽、そして伝統的な228リットルを3分の1ずつ所有し、ワインに合わせて組み合わせている。



ヴァンサン・ラトゥール
Vincent Latour

「樽の容量が大きいとオリがワイン中に舞う期間が長くなり、自然とワインに厚みが出ます。逆に空気との接触面積が少ない分、清涼感も残るのです」

こうしてムルソーの象徴とされた「人為的にワインを重くしている」バトナージュ（攪拌）も行う必要がなくなり、ありのままのテロワールを表現できるようになった。ワインにはシャープな酸、舌を包み込むような熟した果実の甘味、にがりを思わせるミネラルがきれいに表れている

ヴァンサン氏は現在45歳。今年醸造所を拡張し、収穫でこけら落としを迎えた。

「今まで手狭で作業が大変でした。これで効率が良くなり、ワインはさらに良くなると思いますよ」

地元のワイン通にとって知る人ぞ知る若手生産者。これからがますます楽しみだ。



ムルソーの村役場



ドメーヌのカーヴは18世紀に付属施設として造られた



当主のヴァンサン・ラトゥール氏



左から『ムルソー・キュヴェ・サン・ジャン 2018年』（8500円）は、先代である父の名を冠したワイン。8月に他界したため、20年ヴィンテージからは『オマージュ・ア・ジャン』の名になる。『ブルゴーニュ“エリタージュ”コート・ドール2017年』（5000円）はAOCムルソーとの境界線に接する畑。祖父が1951年に植え始めた畑を、マサル・セレクション（優れた株を選び、穂木を取って増やす選抜法）により大切にエリタージュ（遺産）を継承している。『ムルソー・プルミエ・クリュ・ペリエール2017年』（1万6000円）

※価格はすべて税別

問い合わせ先：㈱都光　TEL. 03-3833-3541

text&photographs by Toshio MATSUURA (Paris)

日本企業が運営するヴァン・ナチュール

製パン・製菓材料などを輸入する「日仏商事」が、自然派ワインの造り手グザヴィエ・カイヤール氏からアンジューのドメーヌを買収して２年が過ぎた。現地を訪ね、ドメーヌ駐在の筒井草（かや）氏と日仏商事パリ事務所マネジャー吉武大輔氏に現状と今後の計画を聞いた。

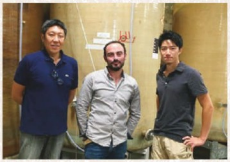
Les Jardins de la Martinière

レ・ジャルダン・ド・ラ・マルチニエール





（上）邸宅と醸造所は地下坑道で繋がっている。その一角に18世紀から始まったといわれるワイン醸造の様子を伺い知る興味深い遺構がある。（左）岩をくり抜いた洞窟で樽醸造と熟成を行っている



現地駐在の筒井草氏と従業員のアドリアン・ヴァイヤン氏、（左）日仏商事パリ駐在マネジャー吉武大輔氏

「レ・ジャルダン・ド・ラ・マルチニエール」はアンジェ市内から車で30分ほど南に下った、ロワール川に近いクチュール村にある。建物や畑は深い木立の中に隠れ、県道751線沿いにひっそり入り口があるのみだ。しかし中に入ると16世紀に建てられた立派な邸宅と、岩山をくりぬいて作った醸造所がある。

作付面積は現在4.5ヘクタール。そのほとんどがカベルネ・フランで、シュナン・ブランは0.7ヘクタール程度。今後白ワインの需要が増えるとみて、カベルネ・フランの1.5ヘクタールを接ぎ木によってシュナン・ブランに転換している。また約1.5ヘクタールにシュナン・ブランを新植し合計6ヘクタール程度に拡大する予定だ。

「日仏商事」パリ事務所の吉武大輔マネジャーは今回の買収に関して「将来、業務を拡大し多様化させる上で、重要な位置を占めるワイン部門を競合他社と差別化し発展させるためには、現地でのワイン生産が欠かせないと判断した。今後も機会があれば新しいドメーヌを買収し、直接経営に携わりたい」と説明する。

ドメーヌを管理・運営するのは本社の派遣駐在員である筒井草氏とロワールの「ドメーヌ・デ・グランド・ヴィーニュ」でビオ栽培の経験を積んだアドリアン・ヴァイヤン氏。そして技術的な助言をドメーヌの前オーナー、グザヴィエ・カイヤール氏と、コート・デュ・ローヌを経て岡山県でワイン造りを始めた「ラ・グランド・コリーヌ・ジャポン」の大岡弘武氏に依頼している。当初から徹底したヴァン・ナチュール（自然派ワイン）の生産を目指しており、AOP（原産地保護呼称）アンジューの原産地呼称を名乗らず、あえて自由な取り組みが可能なヴァン・ド・フランスの規格で造っている。

二酸化硫黄を添加せず、自生酵母だけで醸造しているので酸化防止策を徹底している。醸造所が畑の中心にあるため、収穫したブドウを素早く運び込み、プレス、醸造できるのは大きなメリットだ。

シュナン・ブランは除梗せず小型の垂直プレス機でゆっくりと搾り、自然の勾配を利用して洞窟状の岩室の中に置いた樽に詰める。ここは夏でも16℃程度と涼しく、加えて自生酵母を使うため発酵に長い時間が必要となる。さらに樽ごとの発酵のスピードにバラつきが大きく、瓶詰め時期は予測不能だ。

最初のヴィンテージである2018年の白ワインは、まだわずかながら樽の中で発酵が続いていた。質量ともに恵まれた18年ヴィンテージはハチミツのニュアンスと、芳醇で心地いい厚みがあり、繊細でだれもが美味しく味わえるワインに仕上がっている。一方、19年ヴィンテージは猛暑で一部の房が焦げ付き、収穫量は少なくなったが、シュナン・ブランらしい素晴らしい酸があり、プロ好みの味わいだ。

赤ワインは樹齢80年の古木を使ったキュヴェ『ヴィエイユ・ヴィーニュ』と、斜面に植えられた樹齢約20年のキュヴェ『コトー』の2種類がある。ヴィエイユ・ヴィーニュは除梗せずグラスファイバーのタンクで醸造し、約3週間後にプレスし、同タンクで熟成する。味わいはやや硬く、タニックだが、古木の凝縮した味わいと奥行きある興味深いニュアンスがある。

これに対してコトーは、写真にあるような特製の竹笊を使って手で除梗し、果実だけをタンクに入れて発酵をスタートさせ、その後小樽に移して、白と同じく洞窟内の樽で発酵を続ける。樽で醸造しタンクでブレンドするこのキュヴェは二酸化硫黄を全く添加していないにも関わらず、極めて新鮮で生き生きとした果実味があり、口当たりの良い美味しいワインだ。

2018年は早ければ21年春に日本でも販売予定だという。『レ・ジャルダン・ド・ラ・マルチニエール（Les Jardins de la Martinière）』の名で販売するが、ラベル、価格、日本への輸出量などは現在検討中だ。



常に風が吹き、空気の流れがあるので、ほかの畑が霜害に遭う時でもほとんど被害がない



赤ワイン用ブドウは底が格子状に編まれた特別な竹笊で除梗する

厳選ワインがそろうオンラインショップ

銘醸ワイン専門 CAVE de L NAOTAKA

コロナ禍でますます生活に浸透してきたネットショッピング。ワインも専門のオンラインショップが多数あり気軽に購入できるようになった。なかでも「銘醸ワイン専門店　CAVE de L NAOTAKA」はソムリエの店主・戸塚尚孝氏をはじめとするスタッフがアイテムを厳選し、幅広い客層を満足させるラインナップを誇る。

text by Mie NAMBA

ここがすごい!

銘醸ワイン専門 CAVE de L NAOTAKA

1. **3600にも上るアイテム数**
2. **セット商品の圧倒的なコストパフォーマンス**
3. **世界各国の注目のワインが見つかる**





「㈱イズミセ」代表取締役社長でソムリエの戸塚尚孝氏はワインバイヤー歴約20年。ワインの著書を出版した叔母やフランスのボルドー大学元学長の叔父を持ち、自然とワインの世界に足を踏み入れた

酒の通販店舗を27店舗展開する㈱イズミセによるオンラインショップ「銘醸ワイン専門店　CAVE de L NAOTAKA」（カーブ・ド・エル・ナオタカ）。店主の戸塚尚孝氏を筆頭に、ワイン好きのスタッフ10名が厳選したワインを取りそろえている。

「スタッフ全員で2週間に一度試飲をし、直感的に〝これだ!〟と選んだものをそのつどサイトに登場させています」と戸塚氏。3600種類もの品ぞろえで、新しいアイテムは月20～30点、多い時は100点ほどになるという。また、専門店の「セラー専科」が姉妹店であることから、ワインセラーも充実している。

シャンパーニュは、約20メゾンを直輸入。その他のワインも、日本ではあまり知られていないものを世界各国から直輸入しており、入手困難なアイテムや独自性のある商品を特別な価格で提供できるのが強みだ。さらにほかのインポーターの商品であっても、良いと思ったものを積極的に取り扱い、初心者から愛好家まで、幅広く楽しめるラインナップになっている。

「名の知れた銘柄だけではなく、こだわって造られたものを、当店を通してもっとたくさんの方に知っていただきたいですね」

戸塚氏のお勧めは、白なら南アフリカのシャルドネ、ロワールのソーヴィニヨン・ブラン、日本の甲州、赤はドイツのピノ・ノワール、日本のマスカット・ベーリーA。その中から飲み飽きし

店主一押し！ 注目のワイン

無名ながら高評価を得る「フィリップ・ガメ」

ブドウ農家のフィリップ・ガメ氏が妻のファビエンヌさんとともに 1992 年に立ち上げたシャンパーニュ・メゾン。家族経営による一貫した栽培・醸造スタイルにより高い品質のシャンパーニュを生み出しており、フランスのワインガイドで高く評価されるなど、名だたるメゾンと肩を並べる実力を持つ。





300 アイテムに及ぶ日本ワインの品ぞろえ

シャトー・メルシャン 20 種類、マンズワイン 10 種類、サントリー登美の丘ワイナリー 15 種類をはじめ、「日本ワイナリーアワード 2020」を受賞したダイヤモンド酒造、丸藤葡萄酒工業など、国内外で評価が高まっているさまざまな日本ワインをラインナップ。稀少なワインも数量限定で取り扱っている。



お勧めのセット Best3

※ご注文のタイミングにより、セット内容は変更になる場合がございます。

送料無料 鬼コスパワイン 10本セット



価格　1 万 3200 円（税込）

厳選されたラインナップの中から、さらにコストパフォーマンスのすぐれたものを 10 本選りすぐり。1 本あたり 1200 円（税別）という、セットならではのお買い得な価格で、個性溢れるワインが楽しめる。

カテゴリーウィナー 4本セット



価格　1 万 1000 円（税込）

さまざまな実績ある国際コンクールの各部門において、No. 1 に選ばれた実力派ワインをセレクト。高評価のワインを、1 本当たり 2500 円（税別）の手ごろな価格で堪能できるのが魅力だ。

GCシャンパン 高級辛口シャンパン 6本セット ドンペリが当たる！



価格　1 万 5400 円（税込）

グラン・クリュを含む計 6 本の高級辛口シャンパンが 1 万 5400 円で飲み比べできる贅沢なセット。さらに運が良ければ『ドン ペリニヨン』が 1 本入っている。

ないワインを厳選したセットは特に人気だ。セット商品は高評価のワインをお値打ちな価格で提供できるのが魅力。コストパフォーマンスはもちろん、ほかでは手に入りにくい品々や高品質のワインが組み合わされ、充実した内容が愛好家受けしている。美味しくて面白い、自分好みのワインが見つかるはずだ。

ユーザーからも高評価！

購入者 A さん　一般のお店やこれまでに利用していたネットショップでは見たことのないワインに出合うことができるので、ワクワクしながら利用しています！

購入者 B さん　確かな品に満足しました。ストックがなくなる前にもう一度購入したいと思えるものがあり、数種リピートしました。

購入者 C さん　セットのチョイスがとても素晴らしくて驚きました。本気で美味しいものをセレクトしてくれているお店の方針、姿勢に感謝です。

銘醸ワイン専門 CAVE de L NAOTAKA

https://www.rakuten.ne.jp/gold/wine-naotaka/

「NAOTAKA.TOTSUKA」@cellar_likaman
「カーブドエルナオタカ公式」@NAOTAKA_rakuten

楽天市場　PayPay モール



ワインを楽しむ!

電子版読み放題「dマガジン」限定!
ワイナリー併設のワインショップを紹介!



行楽の秋、味覚の秋、そして日本ワインを楽しむ秋が今年もやってきた。普段の生活が大きく変化した今年。気軽に日本のワイナリーを訪問することはまだ難しいが、それでも日本ワインは日々進化を続けている。今回はワイナリーへの現地訪問だけでなく、オンラインによる生産者の座談、試飲企画、マリアージュなどのさまざまなコンテンツを通して、日本ワインの今に迫る。





text by Tomoko HONMA（p80-87, p93）Ryo TAMURA（p89-90, p100-101）Asako NAKATSUMI（p91-92, p96-97）Akihiko YAMAMOTO（p94-95）Kimiko ANZAI（p98-99）Go FUKUSAKI（p102）Miki NUMATA（p103）

photographs by Kentaro TAKIOKA（p84-87, p91［ボトル］, p93［ボトル、料理］, p94-95［畑］, p96-97）Shoichi NOSE（p89-90, p92, p100-102）Tomokazu MATSUKAWA（p91, p98-99）Katsumi HORIKOSHI（p93［人物］, P103）



日本
とことん





日本の人気ワイナリーがオンラインで集合！ 2020年の出来と日本ワインの未来を熱く語る

ブドウの収穫と醸造が佳境を迎えた9月中旬、注目のワイナリーがオンラインで集まった。気になる2020年ヴィンテージのこと、日本ワインの今と未来を語り合った。

※掲載はワイナリー50音順

モデレーター

川邉久之氏

Hisayuki KAWABE



エノログ（ワイン醸造技術管理士）。1988年に渡米、ナパ・ヴァレーで日本人初の醸造責任者に。帰国後、コンサルタント、審査員、醸造専門学校講師などを歴任。2009年「高畠ワイナリー」取締役製造部長を経て、19年「ŒNOLUTION」（エノリューション）設立

川邉　本日は収穫、醸造でお忙しいところお集まりいただき、ありがとうございます。今年の収穫状況や近況、日本ワインの未来について考えていることなどを、皆さんとじっくり語り合いたいと思います。

まずは皆さんのワイナリーと、産地の紹介をお願いします。

工藤　「グランポレール」は山梨県甲州市勝沼町と、岡山県赤磐（あかいわ）市に二つのワイナリーがあり、北海道、長野、山梨、岡山の4産地から「品種×産地」が感じられるワイン造りを行っています。自社畑は1975年に開園した、長野市の「古里ぶどう園」、2009年に開いた「安曇野（あずみの）池田ヴィンヤード」の2カ所に加えて、18年、北海道北斗（ほくと）市に新しく畑を開きました。21年に収穫、22年にファーストヴィンテージの発売を目指しています。

安蔵　「シャトー・メルシャン」は、山梨県甲州市の「勝沼ワイナリー」に加え、18年に長野県塩尻市に「桔梗ヶ原ワイナリー」、19年に同県上田市に「椀子（まりこ）ワイナリー」を開設しました。それぞれ自社管理畑があった地域です。このほかにも秋田県横手市、福島県会津美里町、長野県北信地区・安曇野地区などに産地があり、山梨市の鴨居寺（かもいでら）や、甲州市の天狗沢（てんぐさわ）などで、新しい自社管理畑を開いています。

鷹野　「信州たかやまワイナリー」は、長野県の北部に位置する高山村にあります。新しいワイン産地の形

成を目指し、ワイン用ブドウ栽培者13人の出資によって設立されました。醸造施設は2016年にオープンし、今年で5期目となります。ワイナリーの半径3キロ以内にすべての畑があるのが特徴で、松川渓谷とその扇状地に広がる標高差のある畑から、異なる表情を持つ多様なブドウを収穫しています。

庄内 「サントリー」のワイナリーは、山梨県甲斐市の「登美の丘ワイナリー」、長野県塩尻市の「塩尻ワイナリー」、新潟上越市の「岩の原葡萄園」があります。今日は、昨年開園110周年を迎えた登美の丘ワイナリーを中心にお話ししたいと思います。甲州盆地の北西、標高400～600メートルに広がるすり鉢状の斜面にあるワイナリーで、11品種のブドウを「適地適品種」を探って栽培し、土壌作りから瓶詰めまで一貫して行っています。

西畑 「マンズワイン」は、山梨県甲州市勝沼町と長野県小諸市にワイナリーを持っていますが、それぞれ周辺市町の自社管理畑と契約栽培畑のブドウでワイン造りを行っています。「小諸ワイナリー」ではプレミアムワイン『ソラリス』を中心に生産しています。小諸市と上田市に自社管理畑約6ヘクタールずつと、約7ヘクタールの契約栽培畑があり、年間約100万トンのブドウを収穫・醸造しています。今まで粘土質の土壌を探して植栽を進めていましたが、その粘土土壌が今年の気候の影響を受け、大変な年でした。

近衛 山形県朝日町にある「朝日町ワイン」は、もとは1944年に政府の指示による軍事目的のワイン造りからスタートし、その後は大手ワイナリーの下請けとして原酒を醸造するワイナリーでした。75年に山形朝日農協と朝日町の出資で新しいワイン造りが始まり、79年から『朝日町ワイン』を発売しました。現在は14人のスタッフが、25軒の契約農家と自社畑のブドウ250～300トンから、100パーセント山形県産のワイン造りに取り組んでいます。

Hidetoshi KONOE

近衛秀敏 氏

朝日町ワイン 取締役営業部長



©Shoichi NOSE

1961年山形県朝日町生まれ。80年「朝日町ワイン」入社。国税庁醸造試験所で研修を受け酒類醸造を習得。北海道池田町「ぶどう・ぶどう酒研究所」にて研修、その後本格的にワイン醸造に携わる。95年に工場長に就任。2008年から営業部長も兼任

長梅雨と猛暑 産地や品種で影響に差

川邉 ありがとうございます。それぞれ産地や形態が異なるワイナリーの特徴がよくわかりました。

では、いよいよ2020年の収穫状況と、ワインへの期待をお聞きしたいと思います。西畑さん、先ほど気候の面で今年は大変な年だったとのお話がありました。

西畑 はい。小諸では梅雨が長く、その後とても暑い夏になりましたが、メルロの畑でこれまでになかった生理障害が出てしまいました。具体的には、粘土質土壌の畑に水が溜まり、乾く時間がなかったため根が窒息し、水があるのにブドウが水を吸い上げられないという状態になりました。

ただ、すべての畑や品種がそのような状態だったわけではなく、被害を受けたメルロのすぐ隣のソーヴィニヨン・ブランは問題がなかったりと、区画や品種の違いで差が出ることを実感しました。これまで樹の上ばかりに目が行きがちでしたが、根や土壌の状態をよく見る大切さを勉強した年でした。

庄内 全国的に梅雨が長く、7月の雨量が多かったですよね。登美の丘ワイナリーでも一部の区画で病気が出て、収穫量に影響が出そうです。また、8月の猛暑でブドウの色付きが遅くなるのではと心配していましたが、思ったよりも順調で、黒ブドウは品質の良いものができそうです。

安蔵 うちも長梅雨のために、甲州種で晩腐病[※1]が出てしまいました。ただ、収穫期が遅い地区はそれほど問題がなさそうなので、全体的には例年通りの年になるかなと思っています。

近衛 山形県では、7月末に最上川が氾濫するほどの大雨が降りました。川沿いのブドウは流出し、その他の地域でも畑が沼状になって、実が割れ腐ってしまうものが続出しました。この影響でデラウェアは厳しい状態でしたが、8月が晴天続きだったため何とか収穫量が確保できるかなと思います。マスカット・ベーリーAは雨が降ったタイミングが良かったようで、きれいに色付きました。期待できます。

工藤 産地や品種によって、かなり違いがありそうですね。8月は連日記録が更新されるほどの猛暑で、ブドウの成長が止まる時もあったため色付きが心配でしたが、安曇野池田ヴィンヤードは例年よりも良い状態になっています。場所によっては酸がやや落ちていますが、今後どこまで収穫時期の調整ができるかがカギだと思います。

鷹野 高山村も畑、区画、品種、栽培者によるバラつきが多い年です。

Masayoshi KUDO

工藤雅義 氏

グランポレール チーフワインメーカー



広島県出身。1985年、広島大学工学部発酵工学課程修了、「サッポロワイン」入社。カリフォルニア大学デイヴィス校ワイン醸造学専攻大学院修士課程修了

春先の天候が不安定で、暖かいと思ったら急に寒くなってブドウの成長が止まったり、開花と梅雨時期が重なったために結実しなかったり。病害についてもタイミングよく防除できたところは問題ないのですが、時期を逃した区画は厳しい。ブドウにバラつきがあるということは、細心の注意を払って醸造する必要があり、緊張感が高まりますね。

有機栽培は「手段」本質的なサステイナブル[※2]を

近衛 安蔵さんにお聞きしたいのですが、今年のように雨が多い年は防除の必要性や収穫時期の見極めが大切かと思います。有機栽培やヴァン・ナチュール（自然派ワイン）を進めているワイナリーは大変だと思いますが、こういったワイン造りについてどうお考えですか？

安蔵 そうですね、有機栽培や自然栽培など、いろいろな方針があると思いますが、まずワインの価値は「美味しいこと」だと思います。美味しさを生む上で必要だと考えるならいいのですが、有機栽培がはやっているから、というくらいの気持ちだとしたら、やらないほうがいい。単純に「有機栽培＝サステイナブル」と思いがちですが、今年のように雨が多い年にブドウが腐っていくのを見すごすのは、全くサステイナブルではありません。

工藤 私も同感です。私たちも減農薬には取り組みますが、趣味ではなく「生産」している以上、農業立ち行かなくなる手法は取るべきではないと思います。

西畑 有機栽培が「目的」ではないというのは、よくわかります。当社では有機栽培で造る『ソラリス』を新商品として展開していく予定ですが、私たちが有機栽培に取り組んでいるのは、より美味しいワインを造るため。そしてサステイナブルなブドウ造りを続けていくためのより良い道を探すための一つの手段と考えています。

しかし科学技術も進歩していますし、より良い農薬や対処法が開発される可能性もある。ですから、私たちは有機栽培という「形式」に固執はしていません。

庄内 おっしゃる通り、継続的にブドウを作り、ワイン醸造をしていくためには、自社ブドウ園だけでなく、農家との連携も大切です。気候だけでなく、今年のようにコロナ禍で特殊な状況の時には「買い支え」をすることも必要かもしれません。ブドウの調達から醸造まで、継続して成り立ってこそのワイン産業ですから。

シャトー・メルシャン
ゼネラル・マネジャー兼チーフ・ワインメーカー
安蔵光弘氏
Mitsuhiro ANZO



1995年入社。2001年から4年間、ボルドー「シャトー・レイソン」に駐在、同時にボルドー大学醸造学部に在籍しDUAD（ワインテイスティング適正資格）を取得。帰国後15年にシャトー・メルシャン チーフ・ワインメーカーに就任。20年より現職。第17代山梨県ワイン酒造組合会長。ワイン醸造技術管理士（エノログ）

ワインはものづくりの原点 世界との交流も可能に

川邉 皆さんが「ワイン造りに携わっていて良かった！」と思うのはどんな点ですか。鷹野さんは「シャトー・メルシャン」から転身し、高山村で一からワイナリーの立ち上げに関わっていますね。

鷹野 はい、設計段階から携わっています。私が高山村に来た理由の一つなのですが、高山村にはワイン産地としての「躍動感」があります。畑、品種、生産者が多様ということは、価値あるものが新たに生まれる可能性がある。目指しているのはクリーンでバランスが良く、地域の食文化にマッチし、飲み飽きしないワインです。まだまだ若いワイナリーですが、それが実現できていると思います。

また「人づくり」もやりがいがあります。今一緒に働いているスタッフは女性ばかりの少数精鋭ですが、皆すごいですよ。樽も転がすし、1トンくらいある商品も器械を操作してちくちくと動かしています。

西畑 うちも女性が製造に携わっていますし、人数も多いです。また、8人の製造メンバー中、4人が20代と若い世代が頑張っていて、活気があり楽しいです。

世界のあらゆる所にワイナリーがあるので、ワイン造りをしているとコミュニケーションの輪が広がるのも魅力です。

工藤 土壌の状態や降雨、気温、気候など、自然を感じられるのがいいですね。もちろん苦労もありますが、ワインの出来がいい年はうれしいし、難しい年もいろいろと対策を考えるのが楽しい。また、自分のワインを食事と一緒に味わえるというのもいい（笑）。醸造家冥利に尽きます。

庄内 そうですね。効率的に役割分担をすることが多い現代社会で、畑の作業から瓶詰めまですべてに関わることができるワインメーキングは、ものづくりの原点ですよね。

近衛 朝日町では、中学3年生になると親子でブドウを収穫し、できたワインを20歳の成人式で渡すという事業を行っています。個人的な話では、私が造ったワインを子ども

信州たかやまワイナリー
取締役執行役員・醸造責任者
鷹野永一氏
Eiichi TAKANO



1966年山梨県生まれ。山梨大学工学部発酵生産学科卒。「勝沼ワインゼミナール」で浅井昭吾氏の話に感銘を受けワインを志す。97年、勝沼にあるワイナリーに勤務となる。ボルドーで3年間ワイン造りを経験。その後長野県高山村から招聘され「ワイン振興担当」を経て現職。ワイン醸造技術管理士（エノログ）

登美の丘ワイナリー

ワイナリー長

庄内文雄氏

Fumio SHOUNAI



1989年「サントリー」入社。当時大阪にあったワイン研究所に配属となりワインの道へ。ボルドー大学に研究生として2年間留学。2018年、登美の丘ワイナリー長に就任。ボルドー大学のDUAD（ワインテイスティング適正資格）取得

の20歳の記念に一緒に飲めたのがうれしかったです。

安蔵　西畑さんもおっしゃっていましたが、海外のワインメーカーと話をする時など、短時間で意気投合できるのは楽しいですね。ワインを仲立ちにしてわかり合える、皆が仲間だという気持ちになれます。

川邉　仲間といえば、安蔵さんと鷹野さんは同じ職場で働いていらしたのですよね？

安蔵　はい、そうです。20年くらい前でしたか、ブドウ栽培契約農家の人たちと飲みながら意見交換したことがあります。長野県の廃校になった小学校を利用した宿泊施設に皆で泊まりましたよね。雷が激しく鳴っていて、停電して真っ暗になって。

鷹野　そうそう。暗くて何もできないから、僕は早々に寝てしまった記憶があります。（笑）

川邉　皆さん、今ご自身のワイナリーやブドウ畑以外の産地で、気になっている地域や場所はありますか？

安蔵　近年、山梨は暑くてブドウの酸が下がる傾向にあるので、冷涼な北海道に興味がないことはないですね。

工藤　メルシャンさんに北海道を攻めてほしくないなぁ（笑）。私は個人的に九州が面白そうだと思っています。

鷹野　私は、高山村で精一杯です。（笑）

コロナ禍でもブドウは変わらず成熟する

川邉　2020年は、新型コロナウイルスの話題は避けて通れないかと思います。コロナ禍への対応についてお聞かせください。また、このように困難な年ではありますが、ワイン造りを通して『ワイン王国』読者へのメッセージをお願いします。

庄内　感染防止という観点から、スタッフの日々の作業にはたくさんの制約がありました。しかし何とかここまで来たという感じで、スタッフには本当に感謝しています。また、これまで収穫の時は県内外からの応援の手がありましたが、今年は県内中心で頑張らないといけない。

　コロナ禍でもブドウはいつも通り順調に成長しているので、20年ヴィンテージもご期待ください！

工藤　うちも時差出勤やチーム別の作業によって、感染防止対策を取っています。また、ワイナリーツアーができないので、オンラインでのツアーやセミナーを企画しました。遠方に住む人などたくさんの方々に参加してもらえるのは良かったですが、香りや臨場感などを十分に伝えられないのは少し残念です。

　今後も「品種×産地」の特徴を出したワイン造りを行っていきます。

安蔵　オンラインツアーだと、いつもはお客さまが入場できない所をご案内できたりします。そこに一つの可能性を感じました。今年7月に椀子ヴィンヤードが「ワールド・ベスト・ヴィンヤード2020」[*3]トップ50の中の30位に選ばれました。栄誉なことだと喜んでいるのですが、やはりお客さまに実際に足を運んでもらえるのが一番うれしいです。

西畑　私は移動が制限されたことで出張が減りまして、その分ブドウ栽培とワイン造りにかける時間が増えました。

　外食でのワイン需要が減少傾向にあるのは残念ですが、少しずつ改善に向かうことを願っています。日本ワインはまだまだ成長する余地がありますので、注目していてください！

鷹野　疫病から人々を救う妖怪「アマビエ」のシールを付けた日本ワインを、飲食店で販売し支援するというプロジェクト「Cheers to the Future 〜アマビエさんとお家に帰ろう〜」に、高山村内だけで販売する限定ワイン『Nacho(なっちょ)白 2019年』で参加しました。コロナ禍で環境が変わっても、ブドウは変わらず育ち、多様性のあるワインができ上がっています。いろいろな日本ワインを試して、皆さんそれぞれが自分ならではの楽しみ方を見つけていただければと思います。

近衛　「家飲み需要」が増えているのは近年の、そしてコロナ禍以降の大きな特徴ですよね。インターネット販売で売れ行きが伸びたのは、うれしい変化でした。家飲みでは、居ながらにして47都道府県の食材とその地域のワインが楽しめると思います。山形の料理を食べる時は、ぜひ山形のワインを飲んでくださいね！（笑）

川邉　ありがとうございました。日本ワインの2020年ヴィンテージ、期待しています！

マンズワイン 小諸ワイナリー

栽培・醸造責任者

西畑徹平氏

Teppei NISHIHATA



1980年栃木県生まれ。山梨大学工学部修士課程卒業。2005年「マンズワイン」入社。CFPPAボーヌ（醸造学校）栽培コース修了、モレ・サン・ドニ村「フレデリック・マニャン」で研修。ボルドー大学ISVV　DNO（ワイン醸造士）コースを修了、オー・メドック「シャトー・ラ・ラギューヌ」で研修。16年に「小諸ワイナリー」へ。18年より現職

＊1 収穫期のブドウの果実を腐敗させる病害
＊2 環境保全型、持続可能な産業や開発など
＊3「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」（IWC）や「世界のベストレストラン50」を主宰するイギリスの「ウィリアム・リード社」が開催する、ワイナリーランキング。2019年にスタートし「世界で最も優れているブドウ畑トップ50」を選出している



矢田部匡且
Masakatsu YATABE

外資系新規開業ホテル準備室ヘッドソムリエ。ASI「インターナショナルソムリエ」「SAKE Diploma」。カリフォルニアワイン専門のワインバー「ワイン蔵 Tokyo」勤務を経て「ジャンジョルジュ東京」にてソムリエとして勤務。その後「ピエール・ガニェール東京」シェフソムリエ。2020年4月より現職。休日には日本各地のワイナリーを訪問する日本ワインラヴァーでもある

田邉公一
Koichi TANABE

ワインディレクター。ワインスクール「レコール・デュ・ヴァン」講師。ワインディレクターとして「タイソンズ アンド カンパニー」「アニス」「アミュゼ」などのレストランやイベントのワイン監修を手掛ける。自身がワイン監修する店では、日本ワイン生産者とともに日本ワインのディナーイベント企画なども行っている

今飲みたい日本ワイン12本

実りの秋。全国の日本ワイン産地では、2020年ヴィンテージのブドウの収穫と、ワインの醸造が始まっている。また、飲みごろを迎えた新しいワインも次々とリリースされている。そこで日本ワインに造詣の深い2人のソムリエに、12本の「今飲みたい日本ワイン」を試飲してもらい、味わいの解説とともにマッチする料理について語ってもらった。

—まずは❶『サントネージュ 山梨 牧丘倉科畑シャルドネ 年』です。

矢田部 「サントネージュ」では、近年、厳選した産地の中でも〝畑と品種〟にフォーカスした単一畑のワイン造りを進めています。ナイトハーベスト（夜間収穫）されたシャルドネの厚みがよく感じられますね。トロピカルな果実味に加え、新樽の比率が33パーセントですので、ヴァニラのような樽のフレーバーもあり、温暖な産地を想起させるふくよかな味わいです。

田邉 ブルゴーニュ・ワインのキャラクターに近く、ブラインドで飲んだら間違えるかもしれません。バランスのいい香りと、滑らかなアタックとやさしい酸、心地いい苦味が感じられます。シュール・リー*のまろやかさは、国産チーズとよく合いそうです。大山鶏のパテに和梨のすりおろしを添えるなど、日本の食材と洋風料理を組み合わせてペアリングすると面白いですよ。

＊発酵後、オリを取り除かずにそのまま春まで置き、上澄みを瓶詰めする製法

1

サントネージュ 山梨 牧丘倉科畑シャルドネ 2018年

Sainte Neige Makioka Kurashina Vineyard Chardonnay

山梨県

品種：シャルドネ 100%
希望小売価格：4000円（税別）
問い合わせ：アサヒビール㈱



サントネージュ
Sainte Neige

1947年、山梨県山梨市に醸造所が誕生。その後「太平醸造」としてワイン醸造をスタートする。70年代には山梨県以外にも産地や品種を拡大。2002年に「アサヒビールグループ」に入り、ワイン事業の一翼を担う。

テイスティングコメント

黄リンゴや和梨、パイナップルのコンフィなど熟した果物やヴァニラ、トーストなどがバランスよく香る。アタックは滑らかで厚みがあるが、酸味が下支えし、新樽由来のタンニンや旨味も感じられる。魚のエスカベッシュや焼いた肉、国産チーズまで幅広い料理と合う。

2

ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・上和田 シャルドネ 2018年

La Cloture Electrique en Kamiwada Chardonnay

山形県

品種：シャルドネ 100%
希望小売価格：3129円（税別）
問い合わせ：㈱高畠ワイナリー



高畠ワイナリー
Takahata Winery

1990年に山形県の南部に位置する高畠町にオープンした東北地方最大手のワイナリー。高品質なワイン造りに取り組むと同時に「観光もできるワイナリー」を目指し、四季を通じて多くの観光客が訪れる。

＊ボトル画像は2017年ヴィンテージ

テイスティングコメント

リンゴのミツや和梨など黄色い果物、白コショウ、ジャスミンなどのフローラルな香りが上品に続く。まろやかなアタック、心地のいい酸が感じられ、アフターにコクのある旨苦味がある。鶏ムネ肉のホワイトソースや、バターソースのスズキのポワレなど洋食によく合う。

3

シャトー・メルシャン 北信シャルドネ 2018年

Château Mercian Hokushin Chardonnay

長野県

品種：シャルドネ 100%
参考小売価格：3250円（税別）
問い合わせ：メルシャン㈱



シャトー・メルシャン
Château Mercian

1877年に設立した、日本最初の民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」がルーツ。山梨県甲州市の「勝沼ワイナリー」、長野県塩尻市の「桔梗ヶ原ワイナリー」、長野県上田市の「椀子ワイナリー」の3カ所で日本ワインを造る。

テイスティングコメント

オレンジ、黄リンゴなどの果物や石灰、アーモンド、トーストのアロマがほんのりと香る。滑らかなアタックで酸はやさしく、エレガントなスタイルながら余韻には深みが感じられる。貝のような旨味が、アサリやハマグリの蒸し煮や寿司とマッチ。

──次は、山形「高畠ワイナリー」の❷『ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・上和田シャルドネ　年』です。

矢田部　年に「高畠ワイナリー」の醸造スタイルが変わった時、この上和田地区のブドウ栽培者たちは「果実のフレーバーを出しきったブドウが欲しい」というワイナリーの希望に応えたそうです。栽培家のスキルが高いことが、持続性のあるアロマからよくわかります。酸味の質も高くメリハリのある味わいなので、ホワイトソースで食べる鶏ムネ肉のグリルと一緒に楽しみたいです。

田邉　まろやかなアタックに心地いい酸、アフターに旨味を伴った苦味が感じられて、洋食と合わせても負けない味わいだと思います。山形牛の牛タンを厚切りにしたり、焼き鳥を塩で食べたりするといいですね。

──同じくシャルドネの❸『シャトー・メルシャン 北信シャルドネ　年』はどうでしょうか。

矢田部　長野県の北部、千曲川流域は、粘土質の左岸からはトロピカルな華やかさ、砂礫質の右岸からはフレッシュな酸味と力強さが生まれるシャルドネの銘醸地です。このワインは、それらをバランスよくブレンドして造っています。柑橘の香りの裏に樽のフレーバーやアーモンド、トースト香がほんのりとあります。シャープでエレガントながら、樽をうまく使っているため、酸と果実感のバランスが良く、余韻に深みがあります。北信地方の郷土料理「笹寿司」という、酢飯の上にワラビや干しゼンマイ、シイタケ、クルミなどの山の幸と錦糸玉子を乗せた料理をぜひ合わせてみたいです。

田邉　香りは控えめで、貝殻や石灰、チョークの引き締まったニュアンスがあり、比較的ドライな印象です。アサリやハマグリをあえて日本酒で酒蒸しにして、貝の旨味と合わせたいですね。

──次は「シャトー酒折ワイナリー」が山梨県産の自社畑のシャルドネで造った❹『エステートシャルドネ　年』です。

矢田部　リンゴのミツやパイナップルのコンフィ、バタースコッチ、クリームチーズのような香りがあり、高いブドウのクオリティーをうかがわせます。繊細でありながら、17カ月の樽熟成と約4年の瓶熟成によって、コクと深みが楽しめます。シャルドネですが、甲州のような苦味のニュアンスがありますね。豚肉のしゃぶしゃぶなど相性が良さそうです。

田邉　黄金色の外観からも熟成感が伝わります。パイナップルやナシ、トースト香のほかに、アカシアやキンモクセイの香りもあります。アタックがしっかりしていて、熟した果実とやさしい酸、アフターに心地いい苦味と旨味が広がり、余韻も長い。山梨のシャルドネはベースのブドウの質が高く、安定感があります。このワインは熟成した複雑な味わいですので、15℃くらいで飲むのがお勧めです。脂が乗ったウナギの白焼きなどと合わせてはどうでしょうか。

産地ごとの特徴の違いがペアリングにも影響

矢田部　シャルドネのワインを4本試飲しましたが、産地として確立し安定したブドウの品質の山梨、華やかで熟度を感じる山形、酸が乗った長野・北信と、テロワールから来るスタイルを感じられますね。

田邉　合わせる料理の方向性も、ワインのスタイルとの共通性を感じました。安定した味わいの山梨は、しっかりした味を受け止め、熟度のある山形のシャルドネは肉と合わせても負けない。さわやかなスタイルの長野は野菜や蕎麦とマッチする。あらためて、テロワールは食とワインに影響するのだと気づかされます。

──品種が変わって❺『グランポレール 安曇野池田ソーヴィニヨン・ブラン　年』です。

矢田部　「グランポレール」のプレミアムレンジの日本ワインを造る自社畑、安曇野池田ヴィンヤードは、年間を通じて北アルプスからの風が吹き、降雨量が少なく夜温が下がりやすいという恵まれた気象条件にあります。フレッシュなライムや青リンゴ、ミント、レモングラスなどの香りを持ち、ドライでデリケート。ソーヴィニヨン・ブランの良さが上品に引き出されています。

田邉　和柑橘のニュアンスがあり、ハーブも大葉やワサビを連想させます。グラスを回すと、貝殻のようなミネラル、ムスクやスイカズラなどのフローラルなアロマも出てきました。グラスを変えて、香りや味わいの変化を楽しむのもいいですね。菜の花を添えたタイのお造りに和柑橘を搾った料理や、ネギやショウガを薬味にしたざる蕎麦もいいと思います。

---

4 エステート シャルドネ 2013年

Estate Chardonnay

山梨県

品種：シャルドネ 100%
希望小売価格：3300円（税別）
問い合わせ：シャトー酒折ワイナリー㈱



シャトー酒折ワイナリー
Chateau Sakaori Winery

1991年に山梨県甲府市酒折町で、ワインの輸入販売を手がける「木下インターナショナル」のグループ会社として設立。地元ブドウ農家との連携や、海外ネットワークで各国から導入した設備と醸造技術で高品質のワインを造る。

テイスティングコメント

黄金色の外観と、パイナップルやリンゴのミツ、バタースコッチ、ヴァニラ、炒ったアーモンドなどの香りからは熟成が感じられる。アタックはしっかりしていて、熟した果実とやさしい酸がアフターまで心地いい。オイル系のパスタや、白ワインソースのローストチキンなどと。

5 グランポレール 安曇野池田 ソーヴィニヨン・ブラン 2018年

Grande Polaire Azuminoikeda Vineyard Sauvignon Blanc

長野県

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
希望小売価格：4000円（税別）
問い合わせ：サッポロビール㈱



グランポレール
Grande Polaire

北海道、長野、山梨、岡山の4つの産地から「品種×産地」が感じられるワインを目指し「サッポロビール」が手がけるワイナリー。長野の「安曇野池田ヴィンヤード」は2010年から3年かけてブドウの木を定植した。

テイスティングコメント

レモンやライム、ユズ、カボスなどの和柑橘、ムスク、スイカズラなど清々しい香りとのあるフレッシュで軽やかな味わい。ソーヴィニヨン・ブランの良さをシンプルに表現している。イワシのマリネやインゲンの天ぷらのほか、ネギやワサビなどの薬味を利かせた蕎麦と。

6 登美の丘 甲州 2018年

Tomi No Oka Koshu

山梨県

品種：甲州 100%
希望小売価格：4000円（税別）
問い合わせ：サントリーワインインターナショナル㈱



登美の丘ワイナリー
Tomi No Oka Winery

1909年開園の「登美農園」をルーツとし、36年に「サントリー」の前身「寿屋」が経営を継承。甲府の西北、茅ヶ岳の南斜面に総面積150haのブドウ畑を持ち「世界を感動させるワイン」を造る。02年から適地適品種を求め大規模改植を行う。

テイスティングコメント

レモンやライム、リンゴ、和梨などのみずみずしい果実のアロマと、貝殻や石灰のほか、白コショウのような清涼感がある。飲み心地は軽やかで、アフターまで生き生きとした酸が残り、若々しさを感じる。山梨の郷土料理「ほうとう」や家庭料理全般と合わせたい。

――白ワインのラストは❻『登美の丘 甲州 年』です。

矢田部 「登美の丘ワイナリー」は、 年から〝適地適品種〟を求めて、甲州種を植えるなどの改革を行っています。このワインは、勝沼などがある甲州市のワインとはまた違った雰囲気のワインになっていますね。ライム、スペアミント、レモングラスなどのさわやかなアロマに、洋ナシやモモ、イーストやナッツのニュアンスが穏やかに調和しています。軽やかで柔らかい飲み心地です。山梨の郷土料理「ほうとう」の麺を冷やして、温かい漬け汁に漬けて食べる「おざら」に合わせたいですね。

田邉 いいですね！ 野菜をたっぷりの、旨味のあるほうとうは、このワインにぴったりです。甲州の中でも、リンゴや和梨などのフレッシュな果物と白コショウのような清涼感のあるきれいなワインです。よく冷やして小ぶりのグラスで楽しむのがお勧めです。旨味と苦味のあるアスパラやシイタケの天ぷらなどとも合いますよ。

各国料理を受け止める日本ワインの味わい

――続いてロゼワイン、赤ワインに進みましょう。まずは「Cfaバックヤードワイナリー」のロゼワイン❼『桜舞輪（さくらまりん） 年』です。

田邉 イチゴやチェリー、ミカンの香りがありフローラルな印象です。口に含むと、心地いい甘味や生き生きとした酸と同時に、アフターには苦味も。とてもチャーミングな味わいですね。

矢田部 カジュアルな場でも、エレガントなシーンでも受け止めてくれるロゼです。「Cfaバックヤードワイナリー」は、親子が経営する小さなワイナリーで、さまざまな独自路線のワインを打ち出しています。例えば、このワインはソムリエナイフなしで開栓できる「ヴィノロック」を使っています。熟度が高く厚みのある味わいなので、軽くスモークしたサーモンマリネなど油脂分の多い料理と合うと思います。

田邉 ペアリングの幅が広いワインですよね。小エビのカクテルなどの前菜もいいですし、シュウマイやギョウザなどの中国料理とも相性が良さそうです。



――続いて、信州・長野のワインを2本。初めは「信州たかやまワイナリー」の❽『メルロー カベルネ 年』、続いて「マンズワイン」の❾『ソラリス 信州 カベルネ・ソーヴィニヨン／メルロー 東山ラ・クロワ 年』です。

矢田部 「信州たかやまワイナリー」は、新しい産地化を目指し、長野県北信エリアにある高山村の栽培家のブドウだけでワイン造りをしています。このワインからは、高山村のブドウのポテンシャルを感じました。香りはブルーベリーなどの果実のほか、シナモン、ナツメグ、コーヒー、少しユーカリやベジタルな印象も受けました。メルロ主体に、カベルネ種をブレンドすることで、より複雑で上品な味わいを引き出しています。

田邉 酸は滑らかで、タンニンは緻密で持続性があり、アフターまで心地よく続きます。クールで高級感のあるボルドータイプの赤ワインですので、鉄板焼きや和食店でも活躍しそうです。蒲焼きや、う巻きなどウナギの料理が浮かびました。

矢田部 この味わいで 円とは、コストパフォーマンスが高いですね。ブルーチーズと一緒に楽しみたくなりました。

田邉 「マンズワイン」も、長野県小諸市でプレミアム日本ワイン「ソラリス」シリーズを造っています。このワインはカシスやブルーベリーなどの果物のほか、スギ、シダ、針葉樹、ナツメグなど複雑なアロマが特徴です。よく熟した果実の風味と、樽から来る心地いいスパイス感があります。 年ですが、まだ熟成のポテンシャルがありそうです。

矢田部 私も複雑な香りだと思いました。ブラックペッパーやブリオッシュ、樽由来のロースト香などが層を成しています。タンニンは落ち着きつつありますが、これからもっと良くなりそうです。上田市東山地区は、標高 メートルの南斜面にある水はけの良い畑で、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロなどのボルドー系品種の適地だそうです。カベルネ・ソーヴィニヨンを使った日本ワインでは、トップクラスに間違いありません。

田邉 大きなボルドーグラスで飲みたいですね。赤ワインとしょう油でソースを作り、牛フィレ肉の鉄板焼きに合わせ

---

7 桜舞輪（さくらまりん） 2018年

Sakuramarin

栃木県

品種：マスカット・ベーリー A100%
希望小売価格：2450円（税別）
問い合わせ：㈱スマイル



Cfa バックヤード ワイナリー
Cfa Backyard Winery

日本各地でワイナリーの創業に携わってきたワイン醸造コンサルタントが、栃木県足利市で娘と共に立ち上げたワイナリー。醸造施設は、家業である 60 年続くラムネなどの清涼飲料水をつくる「マルキョー」の工場内に建設。

テイスティングコメント

イチゴやラズベリー、レッドチェリー、シロップに漬けたフルーツに加えて、バラやドライハーブが香る。心地いい甘味を感じる軽やかなアタックで、生き生きとした酸、熟度や糖度の厚みを感じる味わい。フォアグラのテリーヌや、シュウマイ、ギョウザなどの飲茶とも。

8 メルロー＆カベルネ 2018年

Merlot & Cabernet

長野県

品種：メルロ 70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、カベルネ・フラン 5%、その他 5%
希望小売価格：2750円（税別）
問い合わせ：㈱信州たかやまワイナリー



信州たかやまワイナリー
Shinshu Takayama Winery

長野県の北信エリアに位置する高山村で、ワイン用ブドウを栽培する農業者 13 人の出資により設立。ワイナリーは 2016 年にオープンし、高山村内で収穫されたブドウのみを使って醸造を行う。

テイスティングコメント

ブルーベリーやカシス、腐葉土、茶色のキノコ、ナツメグや甘草などのスパイス香、ユーカリなど複雑なアロマを持つ。滑らかな酸と緻密で持続性のあるタンニンがあり、上品で奥深い味わい。鉄板焼、ウナギの蒲焼きなど高級な和食や、ブルーチーズなどと合わせたい。

9 ソラリス 信州 カベルネ・ソーヴィニヨン／メルロー 東山ラ・クロワ 2016 年

Solaris Shinshu Cabernet Sauvignon Merlot “La croix”

長野県

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、メルロ 30%
希望小売価格：5500円（税別）
問い合わせ：キッコーマン食品㈱



マンズワイン Mannswines

1962 年に山梨・勝沼に前身となる「勝沼洋酒株式会社」が設立。64 年に社名を「マンズワイン」に改める。「勝沼ワイナリー」と、プレミアムワイン「ソラリス」を中心に生産する「小諸ワイナリー」の 2 カ所で日本ワインを造る。

テイスティングコメント

カシスやブルーベリーなどの果実のほか、杉、シダ、針葉樹、ナツメグ、ブラックベリーの複雑な香りが層を成す。味わいは、よく熟した果実の凝縮感のある力強いアタックで、樽から来るスパイス感が心地いい。牛ヒレ肉の鉄板焼や、赤ワインソースの焼きのキノコ焼きと共に。

たいです。

成熟した山梨のワインはより細かな個性を表現

──次は、山梨のマスカット・ベーリーAです。韮崎市穂坂地区のブドウを使った⑩『シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベーリーA 年』と、「マンズワイン」の⑪『ソラリス 山梨マスカット・ベーリーA 敷島大久保 年』です。

田邉　『穂坂マスカット・ベーリーA 年』（シャトー・メルシャン）は、イチゴのキャンデーやブルーベリージャムなどの甘い香りがあり、味わいにも甘味を伴う果実味が感じられます。マスカット・ベーリーAの品種特性を余すところなく表現しています。ここは欧州のワインではできないマリアージュを考えたいですね。軽快だけど、味わいは引き締まっているので、豚の角煮や肉じゃがはどうですか？

矢田部　肉じゃが！　いいですね。山梨県上野原市に「せいだのたまじ」という郷土料理があります。小ぶりのジャガイモを皮付きのまま炒めて、味噌などで味を付けて煮た料理です。このワインの高い熟度としっかりとした酸、アフターまで長く続く余韻が、その料理とぴったりだと思います。

田邉　まさに日本ならではのペアリングです！　同じく山梨県のマスカット・ベーリーAでも、『ソラリス 山梨 マスカット・ベーリーA 敷島大久保 年』は、より引き締まってスマートな印象ですね。

矢田部　甲斐市の旧敷島町大久保地区のブドウで造っていますが、先ほどの韮崎市穂坂地区の日照に恵まれた丘陵地らしい凝縮したブドウのニュアンスに比べて、標高が感じられる繊細なワインに仕上がっていると思います。ベリー系のフレーバーや、よく熟したプラムが香り、生き生きとした酸が特徴です。

田邉　熟れた果物の印象はありますが、華やかなスミレやゼラニウムも香り、全体的にフォーマルな印象があります。生ハムやサラミ、ソーセージなどが合いそうです。温度も15～17℃と少し高めで、中ぶりのボルドーグラスで楽しみましょう。

矢田部　甲州ワインビーフに、甘めのポートのソースをかけてもいいですね。山梨県は日本の産地の中でもブドウ栽培や醸造の歴史が長いので、県から地域、地域から畑と、より細かい産地の個性が明らかになってきました。こうした違いにも注目していきたいですね。

──最後に、マスカット・ベーリーAのワインをもう1本。山形県「朝日町ワイン」の⑫『マイスターセレクション遅摘みマスカットベーリーA 赤 年』です。

田邉　このワインは、山形県朝日町で契約栽培されたマスカット・ベーリーAを、十分に熟すのを待ってから「遅摘み」で収穫したブドウで醸造したそうです。干しブドウやプラムを思わせる香りから、十分に熟したブドウであることがわかります。味わいにも熟したフルーツと干しブドウのニュアンスがあり、酸はきめ細かく、甘味があるのでタンニンは軽快で、アフターはドライな印象に変わります。

矢田部　果実のアロマにココナッツやヴァニラなどの甘い香りが混じり、濃度が高く、力強い。樹齢の高さを思わせる奥行きがあり、どこか土っぽい野性的な印象です。山形名物の「玉こんにゃく」に辛子味噌を付けて食べたいですね。

田邉　熟したフルーツのニュアンスが、バルサミコソースをかけたポークソテーや豚の角煮などの煮込み料理と合いそうです。

──12本を試飲していかがでしたか？

矢田部　日本では、全国でワインが造られていて、品種も欧州系やアメリカ系、食用ブドウ、土着の山ブドウを使ったものまで多様性があるのが特徴です。今回試飲したワイナリーの日本ワインは、以前飲んだ時と比べて、フードフレンドリーになっていると感じました。いろいろな料理と一緒に、日本ワインを楽しんでほしいですね。

田邉　約20年間ソムリエとして働いていますが、かつての日本ワインは、その質に比べて値段が高いというイメージでした。しかし年々そのイメージは払拭され、現在では日本のテロワールを反映した素晴らしいワインが登場しています。これからの日本ワインのさらなる発展に、注目し続けたいです。



10 シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベーリーA 2016年

Château Mercian
Hosaka Muscat Bailey A

山梨県

品種：マスカット・ベーリーA 100%
参考小売価格：3020円（税別）
問い合わせ：メルシャン㈱



シャトー・メルシャン
Château Mercian

3つのワイナリーのうち、「桔梗ヶ原ワイナリー」は現在、非公開としているが、「勝沼ワイナリー」と「椀子ワイナリー」はそれぞれ見学ツアー（要予約）があり、テイスティングや、ショッピングが楽しめる。

テイスティングコメント

イチゴやラズベリー、アメリカンチェリーなどの赤系果実や、シナモン、スミレ、ゼラニウムなどの香り。アタックは滑らかで、やさしいタンニン、フレッシュな酸味があり、マスカット・ベーリーAの王道をいく香りと味わいだ。肉じゃがや豚の角煮などの家庭料理と。

11 ソラリス 山梨 マスカット・ベーリーA 敷島大久保 2018年

Solaris Yamanashi Bailey A
Shikishima Okubo

山梨県

品種：マスカット・ベーリーA 100%
希望小売価格：4000円（税別）
問い合わせ：キッコーマン食品㈱



マンズワイン
Mannswines

日本を代表するワイン産地、山梨の勝沼と長野の小諸にワイナリーを構える。この「ソラリス」はテロワールの個性を最大限に表現したフラッグシップシリーズ。国内外のワインコンクールにて多数の受賞歴を持つ。

テイスティングコメント

ラズベリー、ブルーベリー、良く熟したプラムなどの果実のフレーバーと、華やかなスミレやゼラニウムが香る。いきいきとした酸、均整のとれた中程度のアタックで、デリケートな味わいが標高の高さを伺わせる。甲州ワインビーフなどフォーマルな料理とマッチする。

12 マイスターセレクション遅摘み マスカットベーリーA 赤 2018年

Meister Selection Muscat Bailey A
Late Harvest

山形県

品種：マスカットベーリーA 100%
希望小売価格：1800円（税別）
問い合わせ：㈲朝日町ワイン



朝日町ワイン
Asahimachi Wine

1944年に山形県朝日町で創業。75年に山形朝日農協と朝日町の共同出資で、第三セクター方式のワイナリーとなった。現在は、朝日町ぶどう生産組合が栽培するブドウを主体に、100%山形県産ブドウでワインを醸造する。

テイスティングコメント

ブルーベリーやワイルドベリーの熟した果実、干しプラム、キノコ、シナモン、ヴァニラなどが複雑に香り、野生的なニュアンスも。きめ細かい酸と甘味、軽やかなタンニンがあり、奥行きのある味わい。バルサミコソースのポークソテーや煮込み料理に寄り添う。

日本のワイナリー

絶対行きたい!

今注目の11ワイナリーにフォーカス。造り手はもちろん、今後の集客を見込んだ大幅なショップリニューアルや受賞リポート、ワイン王国注目の若いワイナリーもピックアップ。早く現地に行きたくなること間違いなしだ。







Manns Wines

住所：山梨県甲州市勝沼町山 400　TEL：0553-44-2285
URL：https://mannswines.com/

MANNS WINES

マンズワイン 勝沼ワイナリー

日本のブドウと共に歩み続けるワイナリー

敷地内に新築したモダンアートの美術館のようなワイナリーショップ。店内では同社の60年近くの歩みを1本1本の丁寧なワインの解説とともに辿ることができる※テイスティングカウンターは現在休止中



山梨県勝沼町のロードサイドに突如として現れる、ウッドブラウンとグレイのツートンカラーのモダン建築。ここが今春オープンした「マンズワイン 勝沼ワイナリー」の新ゲートウェイとなるワイナリーショップだ。

「2022年で開業60周年を迎える私どもも、今では大手と言われる立場。消費者と直接コミュニケーションが取れる場を、と大規模な投資を行いました」と言うのは「マンズワイン株式会社」代表取締役社長の島崎大氏。

1962年、甲州やマスカット・ベーリーAなど日本固有品種を使った日本ワイン造りを掲げる「マンズワイン 勝沼ワイナリー」が誕生。その後の73年には『ソラリス』シリーズなどファインワインを手がける「マンズワイン 小諸ワイナリー」を開設した。

グレープフルーツの香りとほのかな甘味が特徴的な『酵母の泡 甲州』は、その姿勢がまさに体現された1本。醸造責任者の宇佐美孝氏は語る。

「山梨県内全域から収穫された甲州を使いシャルマ方式*で造っていますが、同じクオリティーのものをコンスタントに造り続けるため、原酒のブレンドには相当な労力を費やしています」

甲州は、シャルドネなどの白ブドウ品種に比べ、より苦味や渋味を持つブドウだ。そこで、その苦味・渋味を抑えるよう細心の注意を払って醸造することでクリーンでさわやかなワインに仕上げているという。安定した品質で確実に2次発酵を終えられるように改良を重ね、発酵タンクの総量も増やすなどして年々生産量を増加させ、今では年間生産本数が約20万本に。

10年以上にわたるたゆまぬ努力の成果は、甲州からマスカット・ベーリーAへ受け継がれ、イチゴの風味豊かな『酵母の泡 ベーリーAロゼ』、フルーティーな『酵母の泡 ベーリーAルージュ』と商品の幅も広がった。

会心の出来の新しいショップを思うようにお披露目ができない状況が続くが「ここはお土産屋ではない。うちはワイナリーとしてきちんとやっていく」。島崎氏は力強く言葉を結んだ。

＊タンク内2次発酵方式



代表取締役社長の島崎大氏。「マンズワイン 勝沼ワイナリー」に隣接する自社畑では、たわわに実った甲州が笠かけされて収穫を待っていた



日本のブドウ品種を使い、日本の食卓を彩るスパークリングとして国内あまねく流通する看板商品に成長した『酵母の泡』シリーズ。左から『酵母の泡 甲州』『酵母の泡 ベーリーAロゼ』『酵母の泡 ベーリーAルージュ』
＊希望小売価格 各1700円（税別）

山梨県


取材当日、まるまると健全に実ったマスカット・ベーリーAがベルトコンベアで次々と運ばれ、圧搾機にかける作業が行われていた。同社と密な協力関係にある池川氏が栽培したものだ

Chateau Sakaori Winery

住所：山梨県甲府市酒折町 1338-203　TEL：055-227-0511
URL：https://www.sakaoriwine.com/



シャトー酒折ワイナリー

山梨のワイン産業を盛り上げる


チーフワインメーカーで取締役製造部長の井島正義氏。ワイナリー犬のあうんちゃん（メス2歳）は、大切なマスカット・ベーリーAの自社畑を鳥獣被害から守る看板娘だ

残暑が続く9月2日。山梨県甲府市の「シャトー酒折ワイナリー」では、この4日間で収穫されたマスカット・ベーリーAが続々と圧搾機にかけられていた。

7月いっぱいまで長引いた梅雨と、それに起因する日照不足により、今年のブドウの出来の差は農家によって歴然。

「その点、池川さんのマスカット・ベーリーAは早期収穫であってもブドウの風味が非常によく乗っています。これはテロワールの差ではなく、人の栽培技術力の差です」と、チーフワインメーカーの井島正義氏。

井島氏が絶大な信頼を寄せるブドウ栽培農家の池川仁氏は「池川総合ブドウ園」『農業生産法人i-vines』代表。アメリカ、カリフォルニア州でブドウ栽培を学び、独自の栽培理論でブドウを育てるキーパーソンだ。井島氏は2005年から池川氏とタッグを組み、マスカット・ベーリーAを使った最高峰のワイン造りを目指してきた。『マスカットベリーAクレーレ Sparkling i-vines vineyard 2019』も、その流れで昨年誕生した同社初のスパークリングワインである。

「イチゴの香りと穏やかな酸が特徴の、綺麗な造りのロゼ・スパークリングです。通常は醸造過程で行うセニエ[*1]の工程を、畑の段階で行ってしまおうというコンセプトで、ブドウの収量を調節することで果汁の色を濃くしてロゼに仕上げています」

シャトー酒折ワイナリーが今年注力するもう1本が『デラウェアにごり』だ。普段ワインに馴染みのない若年層に向けた、時期限定の新酒だ。山梨県内全域のデラウェアを用い、発酵途中で糖分を残して無濾過で瓶詰めするものだが、酸化防止剤を使用し安定性を高めている。

「ヴァン・ナチュール[*2]の小規模な生産者が増える昨今ですが、当社ではよりたくさんの一般の方々に第一印象で美味しいと思っていただけるワインを流通させることが、日本のワイン産業全体にとって大切だと考えています」

2021年に開業30周年を控え、館内のショップをリニューアル。シャトー酒折ワイナリーは、ますます山梨のワイン産業の核となるに違いない。

*1 ブドウの果皮を果汁に漬け、色が付いた段階で取り除く醸造法
*2 フランス語で「自然派ワイン」を指す


収穫期は社員、アルバイト、インターンと、30歳前後の若手スタッフ総出で作業にあたる。ワイン業界への進路を決めた人もいる。将来のワイン産業を担う、意欲満々の若者たちだ


甲府市街を一望する窓から、自然光が差し込むワインショップ。このたびのリニューアルで、ワインにさらに特化。テイスティングカウンターを新設し、テラスも整備した。グループ会社の木下インターナショナル㈱が輸入する海外の一流ワインを買える場でもある


酒折町の市街地から坂を上った中腹に位置。敷地内には観光バスが駐車できるスペースもあり、山梨ワインツーリズムの牽引役でもある





『マスカットベリー Aクレーレ Sparkling i-vines vineyard 2019』（税別2500円）。「酸は穏やかですが、炭酸ガスの酸味も加わって爽快な飲み口。温度が上がっても美味しく楽しめます。これからのクリスマスシーズンにぜひご家庭で」と井島氏

まだ発売前の今年の新酒『デラウェアにごり』を特別に試飲。低アルコールで、デラウェアのフレッシュな酸とやさしい飲み口は、ワインを飲み慣れていない人でも素直に美味しいと思う味わいに感じられた



「登美の丘ワイナリー」ワイナリー長の庄内文雄氏。1989 年「サントリー」入社。当時大阪にあったワイン研究所に配属されワイン畑を歩む。フランス・ボルドー大学に研究生として２年間留学し、2018 年より登美の丘ワイナリー長に就任。ボルドー大学の DUAD（ワイン利酒適正資格）取得

Tomi No Oka Winery



住所：山梨県甲斐市大垈 2786　TEL：0551-28-7311
URL：https://www.suntory.co.jp/factory/tominooka/

登美の丘ワイナリー

美しき丘で紡ぎ出す、麗しき日本ワイン

丘を登り、見渡すと美しい光景が目の前に広がる。そんな感動から名付けられた「登美の丘ワイナリー」。「登美の丘」に立った二人の男が、涙を流して喜び合った。そんな逸話が残っている。「サントリー」創業者の鳥井信治郎と「日本ワインブドウの父」と称される川上善兵衛だ。

二人は『赤玉ポートワイン』の原料供給地を国内で探していた。そんな中、１９０９年に開園したものの関東大震災の影響などで荒廃してしまっていた「登美農園」に出合う。

「高品質なブドウをはぐくむ素晴らしい環境に感激したのでしょう」と登美の丘ワイナリー長の庄内文雄氏。１９３６年、サントリーはこの農園を継承。50年代には欧州系ブドウ品種の栽培を始め、国際的に評価されるワイン造りに着手した。

登美の丘ワイナリーは、周囲の山々が雲を遮ることで雨が少なく、日照時間が非常に長い。標高が４００～６００メートルと高く冷涼なため、昼夜の寒暖差が10℃以上になる日も多く、ブドウはその実にしっかりと養分を蓄える。これらの恵まれたテロワールを映し出す５本のワインを、庄内氏のナビゲートでテイスティングした。

『登美の丘 甲州』は、２０１８年ヴィンテージから新しい畑で栽培した甲州種を一部使用。

「甲州らしい和柑橘のさわやかさにモモや洋ナシを思わせるやさしさが加わるようになった。さらに量が増えた19年にはその特徴が感じられ、非常に魅力的な香りと味わいに仕上がっています」と庄内氏。

『登美の丘 赤 ２０１７年』は、「ボルドー系品種をブレンドしつつも、日本ワインならではのやさしさ、繊細さ、上品さを表現しています」。対して日本独自の品種を使った『ブラック・クイーン＆マスカット・ベーリーA ２０１７年』はやさしい果実味、穏やかなタンニン、後味を引き締める酸味が特徴だ。「川上善兵衛オマージュの1本です」。



左から『登美の丘 甲州 2019 年』4000 円、『同 2018 年』4000 円、『登美の丘 赤 2017 年』4000 円、『ブラック・クイーン＆マスカット・ベーリーA 2017 年』4000 円、『登美 赤 2016 年』12000 円
＊希望小売価格（税別）

『登美 赤 ２０１６年』はフラッグシップの風格が漂う。このヴィンテージはメルロとプティ・ヴェルドを中心にブレンド。「補助品種に使われることの多いプティ・ヴェルドですが、登美の丘のテロワールに適している。可能性を探っているところです」と庄内氏。そして最後に、こう言葉を結んだ。

「日本ワインは世界的に認知され、評価が上がってきています。さまざまな挑戦を続けながらさらに品質を上げ、さらにアピールできるワインを届けていきます」

「サントリー」創業者の鳥井信治郎と「日本ワインの父」と称される川上善兵衛はこの登美の丘に立ち、抱き合って涙を流したという。標高約 500 メートルの畑からは甲府市を一望でき、晴れた日には富士山も大きく見ることができる



Cfa Backyard Winery

住所：栃木県足利市島田町 607-1　TEL：0284-72-4047
URL：https://winemaker.jp/



Cfaバックヤードワイナリー

桜舞うがごとく美しきロゼ、デビュー！

新しい日本ワインのロゼが生まれたと聞き、栃木県足利市へ。醸造した「Cfaバックヤードワイナリー」は、創業70年の歴史を刻むラムネなどの清涼飲料水の製造会社㈱マルキョーの一角にある小さな醸造所だ。

「同じ工場で夏場はラムネを、秋からはワインを仕込んでいます。二毛作みたいなものですね」と醸造家の増子春香さん。醸造機器は可動式にして空間を効率よく使い、最新の軽量なワイン用ポリエチレンタンクを導入し作業負担を減らすなど、小さくてもいい造りを可能にする工夫が細部にまで見て取れる。

春香さんの父で、これまで国内で多くのワイナリー設立に携わってきた㈱マルキョー代表取締役社長の増子敬公氏が、満を持して2012年、自らのワイナリーを立ち上げた。ワイナリーで働いた経験や、コンサルタントとして多くのワイナリーにアドバイスしてきた知見を生かしつつ、甲州の糖度を上げてボディのあるワインを目指したり、マスカット・ベーリーAから白ワインを造ったりと、家族経営の小さなワイナリーだからこそできるワイン造りに挑んでいる。

今年、インポーターの㈱スマイルと共同で開発しリリースしたのが『桜舞輪』。㈱スマイルが販売する初の日本ワインで、マスカット・ベーリーAから造るロゼワインだ。

「ブドウの個性を生かしながらも、マスカット・ベーリーAが持つキャンデー香は控えめにし、フレッシュでドライ、かつ複雑性とボディのある仕上がりを目指しました」と春香さん。

美しく品のあるサーモンピンクの色調、やさしくも凛とした味わい、そして和紙を使ったエチケットからは「和」の雰囲気が感じられる。日本人が愛する花「桜」を冠し、さらに「日本ならではのワインを」という増子さん親子の思いが海を超えて舞い踊るように広がっていく、そんな心象風景から桜舞輪と名付けた。

「ありがたいことにワインに精通するプロの方々から高い評価をいただいています。大きな励みになりますね」と春香さんは笑顔を見せた。

足利の地から世界へ——。小さなワイナリーの大きな夢は、世界を見据えている。



㈱スマイルのみで販売しているエクスクルーシブワイン。マスカット・ベーリーA100パーセントで造る辛口のロゼワイン『桜舞輪』(税別2450円)は、グラスに映える美しいピンク色。サクランボや赤いベリーを思わせる可憐な香りが立ち上る。口当たりは柔らかく、チャーミングな味わい



『桜舞輪』は、*2スキンコンタクトをした後、アロマ生成の高い酵母を使い低温発酵する。工場にはさまざまなタンクがそろう中、「桜舞輪」は温度管理ができるステンレスタンクを使用

*2 白ワイン造りにおいて、発酵前に行う醸し作業



左から「Cfa Backyard Winery」代表取締役の増子敬公氏、醸造を担当する長女の春香さんと春香さんの娘で次世代を担う(!?)菫（すみれ）ちゃん、次女の和香さん。ここは、甲州のブドウがすくすく育つ自社畑。ビニールハウス内のため、雨風にも強い。周りには田畑があり「田んぼに水が溜まると、まるで水辺に浮かぶ畑。モンサンミッシェルのよう！」と増子氏



ワインの栓にはガラス製の「ヴィノロック」を使用。適した酸素透過を実現しつつ、*1ブショネが出ないなどのメリットがある。ラムネを打栓するのに使用する「玉押し」に似たデザインということも採用のポイントになった

*1 コルクの汚染やカビによって発生するといわれる異臭のこと

問い合わせ先：㈱スマイル　TEL. 03-6731-2400



「信州ワインバレー」の「日本アルプスワインバレー」に属する安曇野池田ヴィンヤード。標高560～630メートルにあり、北アルプスの山々が一望できる

長野県

Grande Polaire



グランポレール勝沼ワイナリー　住所：山梨県甲州市勝沼町綿塚 577
TEL：0553-44-2345 URL:https://www.sapporobeer.jp/wine/gp/winery/katsunuma/

グランポレール

4つの産地にフォーカスして楽しむ日本ワイン

日本の食卓に寄り添う「グランポレール」



大越基裕氏
Motohiro OKOSHI
北海道出身。「銀座レカン」シェフソムリエを経て、2013年よりワインテイスターとして活動。青山と広尾でベトナム料理のレストランを経営するとともに、講演、執筆、コンサルタントなど国内外で活躍

「日本ワインにおいて、素晴らしいワインを造るマイクロワイナリーは増えていますが、ブドウの産地ごとに栽培責任者がいて、産地に合わせた醸造を行っているワイナリーは多くありません。そういった意味で産地の多様性、ひいては日本ワインのバリエーションが感じられるのが、「グランポレール」のワインだと思います」。

こう話すのは、今年6月にグランポレールのアンバサダーに就任した、ワインテイスターでありソムリエの大越基裕氏だ。

大越氏は「日本ワインの人気が高まっていますが、一時的なブームで終わらせるのではなく、日本人のライフスタイルに根付かせることが大切です。その方法の一つが、家庭の食卓、つまり郷土料理とのペアリングです。と語る。

そこで大越氏の出身地である北海道の郷土料理「ジンギスカン」「じゃがバター」とグランポレールのペアリングを教えてもらった。

「ラム肉は道民にとって普通のスーパーで手に入るポピュラーな肉です。“夕食はしゃぶしゃぶ”と聞くと、ラム肉と牛肉のどっち?と尋ねるくらいです。じゃがバターは夏の定番のおやつですね」と笑顔で解説。「レストランでは一品ずつワインを合わせますが、家庭ではメインの一皿にマッチすればいい。郷土料理は日本各地の味ですから、地域にフォーカスしたグランポレールの豊富なラインナップと好相性です。想像力を働かせて、いろいろと試してみたいですね」



「ジンギスカン」×「グランポレール 余市ツヴァイゲルトレーベ特別仕込み」(3008円)
甘いタレが絡んだラム肉は、脂肪分が少なく風味は強いが、タッチは軽い。果実味が強くしっかりした骨格を持つが、柔らかな飲み心地の『余市ツヴァイゲルトレーベ』と合わせる。＊希望小売価格（税別）

「じゃがバター」×「グランポレール 余市ケルナー遅摘み」（2308円）
ホクホクのジャガイモの甘味とバターの塩味とコクに、残糖のある『余市ケルナー遅摘み』の柔らかいボディと甘味のある味わいがマッチする。“甘じょっぱい”組み合わせは鉄板！＊希望小売価格（税別）



「ブドウ畑の〝今〟が感じられるワインを造っています」と話すチーフワインメーカーの工藤雅義氏

「グランポレールのブドウの産地は、北海道、長野、山梨、岡山と4カ所ありますが、それぞれの自然条件、土壌の特性などと向き合って〝ブドウがなりたいワイン〟を造っています」

そう話すのは、チーフワインメーカーの工藤雅義氏。グランポレールでは毎年約30アイテムをリリースするが、その中でもトップキュヴェのブドウを育てているのが、長野県の「安曇野池田ヴィンヤード」だ。

安曇野池田の畑は、桑畑だった土地に2010年からの3年間で植樹。現在、約13ヘクタールの畑でシャルドネ、シラー、ピノ・ノワールなどの6品種を育てている。

工藤氏は「畑は石が多く、水はけのよい斜面です。降雨量が少なく夜温が下がりやすい気象条件のため、白ブドウは酸がきれいに残り、黒ブドウは着色が良いのが特徴」と説明する。このため『安曇野池田ソーヴィニヨン・ブラン2018年』は酸が特徴的で、まとまり良く仕上がりました。熟成すると、フランスのロワール地方のブドウにも似た香りと酸が出てくるでしょう」と期待を込める。

また、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロで造る『メリタージュ 2017年』は、これまでよりメルロの比率を上げたという。「アタックを重視していますが、樹が成熟してきたので、奥行きや柔らかさも追求していきたいです」と狙いを話す。ヴィンテージの特徴を飲み比べたり、同品種で産地の違うワインを比較したりと、グランポレールだけでも日本ワインの楽しみ方が広がりそうだ。



左から『グランポレール 安曇野池田ソーヴィニヨン・ブラン 2018年』（4008円）、『グランポレール 安曇野池田シャルドネ 2018年』（4008円）、『グランポレール 安曇野池田ピノ・ノワール 2017年』（5008円）、『グランポレール 安曇野池田カベルネ・ソーヴィニヨン 2017年』（5008円）、『グランポレール メリタージュ 2017年』（6008円）　＊希望小売価格（税別）

長野県

シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー



日本のワイナリー初の快挙
「ワールド・ベスト・ヴィンヤード 2020」30位にランクイン

WORLD'S BEST VINEYARDS 2020



30ヘクタールにおよぶ広大なブドウ畑に囲まれたワイナリー。8種類の欧州系ブドウ品種を栽培している。絶景を見渡せるテラスが設置されており、浅間山や蓼科山を眺めながらバイ・ザ・グラスで10種類以上のワインを楽しむことができる

「シャトー・メルシャン 椀子（まりこ）ワイナリー」が、ワイン観光に取り組むワイナリーを選ぶ「ワールド・ベスト・ヴィンヤード２０２０」の30位に入った。日本というワイン産地が世界の専門家から認められた歴史的な快挙だ。

「ワールド・ベスト・ヴィンヤード」は、世界最大級のワイン・コンペティション「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」(IWC)や「世界のベストレストラン50」を主催する「ウィリアム・リード社」が、２０１９年に始めた。

世界を18地域に分けて、ワイン、食、旅行業界などの専門家を36人ずつ指名し、計５００人以上が投票した。候補ワイナリーリストはない。ワインの品質はもとより、投票者が産地を訪問した際の景色、ワイナリーツアー、評判などに基づいて投票する。

今年のトップ50は18カ国から選ばれた。昨年よりヨーロッパ勢が増えて、ほぼ半数を占めた。伝統産地の歴史あるワイナリーが増えて、イタリアはトスカーナの「アンティノリ」、ボルドーの「シャトー・ディケム」「シャトー・マルゴー」、シャンパーニュの「テタンジェ」などがランクインした。アジアから選ばれたのはインドと日本だけ。世界の名だたるワイナリーに交じってランクインしたことは、日本ワインの歴史にマイルストーンを刻んだ。欧米に比べれば、本格的なワイン造りの歴史が浅く、世界的な知名度も高くない日本が銘醸ワインの産地として認められたのだ。国際的なニュースチャンネルの『CNN』電子版も、その価値を認めてニュースとして速報した。

世界のトップ専門家が訪問

椀子ヴィンヤードは長野県上田市に２００３年に開かれた。約29ヘクタールの自社管理畑で、メルロー、シャルドネ、シラー、ソーヴィニヨン・ブランなど8品種を垣根で栽培している。19年9月、小高い丘の上に椀子ワイナリーをオープン。栽培・醸造の見学、試飲などを体験できるツアーを行ってきた。3月から新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一時休止していたが、5月下旬には、感染予防対策を講じて再開した。

審査員がベスト50に選出する際は、訪問した事実の裏付けが必要となる。これは「世界のベストレストラン50」と同じ。世界中の専門家が訪問して、高く評価しなければランクインは不可能だ。つい数年前まで日本のワイナリーを訪問する専門家は多くなかったが、大橋健一MW（マスター・オブ・ワイン）がブランド・コンサルタントを務めていることもあって、近年はアジア、ヨーロッパ、北米からシャトー・メルシャンのワイナリーへの訪問者が増加している。

ロンドンからはIWCコ・チェアマン（共同審査委員長）のピーター・マッコンビー氏と、同じくコ・チェアマンを務めるジャーナリストのジェイミー・グッド氏、英国の飲料業界誌『ドリンクス・ビジネス』編集長のパトリック・シュミットMW、ジャンシス・ロビンソンMWの右腕であるジュリア・ハーディングMWら名だたるマスター・オ

ブ・ワインが訪れた。アジアからは「香港ベース」のジェニ・チョ・リーMW、ルー・ヤンMS（マスター・ソムリエ）も訪問した。彼らのうちどこまでが審査員かはわからないが、シャトー・メルシャンの国際的な評価が高まっているのは間違いない。

その裏には、シャトー・メルシャンのワインの確かな品質がある。19年のIWCでは『北信左岸シャルドネ リヴァリス 2017年』が金賞と、日本ワインで唯一のトロフィーを受賞した。また、IWCチャイナでは『岩出甲州 きいろ香 キュヴェ・ウエノ 2017年』が金賞と日本の白ワイントロフィーを受賞した。

世界ワイン地図で銘醸産地として評価

ただ、今回のベスト・ヴィンヤードに選ばれたのは、ワイン・コンペティションでメダルを受賞した以上の大きな意義がある。世界のワイン産地を地図とともに解説する『ワールド・アトラス・オブ・ワイン』第8版で日本に割かれているのは2ページにとどまっているが、トレードやジャーナリストなど世界の専門家が注目するアワードに入賞したことで、世界のワイン地図における重みが飛躍的に増大した。

ワイン観光は、セラードアでの販売、顧客ロイヤリティーの追求、ワイン造りの学習など、生産者と消費者を直接つなぐ重要なチャンネルとなっている。地域振興につながり、ワインのブランド価値を高める。日本が世界のワイン地図に載ったことで、日本ワインの評価と売れ行きが高まることも期待される。

シャトー・メルシャンのゼネラルマネジャーの安蔵光弘氏は「〃日本を世界の銘醸地にする〃を合言葉に、ワイン産地としての〃日本〃を世界にアピールしていきたいと思います」とコメントした。

今回の受賞はシャトー・メルシャン全体への評価と見なせる。新型コロナウイルスが終息に向かう過程で、シャトー・メルシャンへの海外からの訪問者も増える可能性がある。それは政府が目標とするインバウンドの増加と観光立国日本の成長にもつながる。

ブランドコンサルタント 大橋健一 MW



日本の産地はグローバルな舞台へ

「今回の審査員は辞退したが、その年に日本が選ばれたのはうれしい驚き。このアワードは客観性と透明性を保って運営されており、このワインツーリズムは次世代のビジネスモデル。日本がいよいよグローバルなワインツーリズムで認められた事実を感慨深く感じるとともに、MWとしても日本の産地の地位向上に貢献していきたいと強く願っている」



ベスト50には世界の有名ワイナリーがランクイン。本年、日本、インド、ブルガリアから新たに17ワイナリーが選出された。アジアからランクインしたのは日本とインドだけだ



椀子ワイナリー長の小林弘憲氏は「超有名ワイナリーの中に選出され、身が引き締まる思いです。今後も地元とともに成長できるワイナリーになり、そして椀子、シャトー・メルシャン、そして日本を世界の銘醸地にすべくワイン造りに努めます」と熱い思いをコメントした

Château Mercian



シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー

「シャトー・メルシャン」の中心となる"おもてなし"に重点を置いた体験型ワイナリー

住所：山梨県甲州市勝沼町下岩崎 1425-1
TEL：0553-44-1011
URL：https://www.chateaumercian.com/winery/katsunuma/index.html



シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー

日本ワインの品質を世界に知らしめた、高品質なワイン造りに特化するガレージワイナリー

住所：長野県塩尻市大字宗賀 1298-80
URL：https://www.chateaumercian.com/winery/kikyogahara/index.html



シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー

360度ブドウ畑に囲まれた中で、栽培から醸造までのすべてを体感できるブティックワイナリー

住所：長野県上田市長瀬 146-2
TEL：0268-75-8790
URL：https://www.chateaumercian.com/winery/mariko/index.html

 問い合わせ先：メルシャン㈱お客様相談室 0120-676-757

Pick up! ワイン王国 注目の産地

小さな村が描く大きなワインの物語

**長野県北東部に位置する高山村。
春は桜、秋には紅葉が彩り、
温泉と満点の星空が人々を癒やす——。
風光明媚なこの農村が今、
新しいワイン産地として注目を集めている。
唯一無二のワインを生み出すテロワール、
そして夢と情熱を抱く人々の思いに迫る。**

リンゴやブドウなど果実の産地であった高山村に初めてのワイン用ブドウ、シャルドネが植えられたのは1996年。大手メーカーがそのブドウを原料にして造ったワインが国内外のコンクールで受賞するなど高い評価を得て、この地のポテンシャルを知らしめた。以来20年余り。ブドウ農家の数も栽培面積も増え、「自分たちが育てたブドウでこの村のワインを」という農家の情熱は行政を巻き込み、2016年、ブドウ農家が出資して「信州たかやまワイナリー」が誕生する。

高山村は標高が400～830メートルと高く、冷涼。また、雨が少なく日照時間は長く、昼夜の寒暖差が大きい。全体として非常に恵まれたテロワールだが、調べたところ、決して広くはない高山村の中に四つもの異なる気候帯が存在していることが明らかになったという。

豊かで多様な自然を擁する村にはワイン造りの夢を抱いた人たちが次々と集まってきて、畑を拓き、ワイナリーを開いている。そこから生まれるワインもまた、多様で多彩だ。



鷹野永一氏。「信州たかやまワイナリー」取締役執行役員、醸造責任者。山梨大学工学部発酵生産学科卒業後、大手ワイン会社へ。山梨県勝沼町、フランス・ボルドー地方などでワイン造りに携わる。2015年、高山村役場産業振興課のワイン振興担当職員を経て現職



ブドウ畑に囲まれたワイナリーは、小さいながらも高低差を利用した*グラヴィティー・システムを導入するなど、細部にまで「いいワイン造り」への工夫と思いが詰まっている
*ポンプを使わず、重力によって醸造が行われるシステム



Shinshu Takayama Winery

信州たかやまワイナリー

品質の高い「ブドウを育てるプロ」はいるものの、「ワインを造るプロ」が不在だった高山村に、縁に導かれるようにやってきた人がいる。鷹野永一氏だ。大手ワイン会社でワイン造りに携わっていたころ、高山村のワインを買い付けていたことがあり、農家とともにワイン造りの夢を語り合っていたという。

「この村のブドウのポテンシャル、農家さんたちの思いを誰よりも理解していた私がこの村でワインを造る。運命のような必然のような」と鷹野氏は笑う。

そして2016年、村の旗振りで13人の農家が出資、鷹野氏が醸造責任者に就任し、「信州たかやまワイナリー」は船出した。ワインを造るだけでなく、人材の育成なども手掛ける「ワイン産地の中核施設」としての役割も担う。

ワインはシャルドネやピノ・ノワールなど品種の個性を表現する「ヴァラエタルシリーズ」と、村内限定流通の「Nacho」をリリース。「なっちょ」は地元の方言で「どう？」の意。「ワインを真ん中に『今夜どう？』みたいに、村の人同士、ワインを飲んでくれる人々をつなぐ。そんなワインを造っていきたい」。鷹野氏と高山村の挑戦は続く。

住所：長野県上高井郡高山村大字高井字裏原 7926
TEL：026-214-8726
URL：https://www.shinshu-takayama.wine/



左から『Nacho 白』(1500円)、ヴァラエタルシリーズ『シャルドネ 2018年』(2750円)、『メルロー&カベルネ 2018年』(2750円)。「どのワインもクリーンでバランスのいいワインを目指しています」(鷹野氏)
＊価格はすべて税別



畑に囲まれ、北信五岳と北アルプスを望む「信州たかやまワイナリー」。信州たかやまワイナリーが携わるブドウ畑は全部で40区画ある



オーナーの湯本康之氏。ワイン造りの夢を叶えようと村に人が集まってくることに「お互い刺激し合い、化けたら面白い。うちものんびりしちゃいられないですね」と笑顔を見せた



生産量が年間6000本程度と少なく、ほぼ手動の醸造機器でワインを造っているという。ワイナリーの目の前には畑が広がる



Cantina Riezo

カンティーナ・リエゾー

注目のワイナリーが次々と増える高山村だが、最初に自らが栽培したブドウでワイン造りを始めたのが「カンティーナ・リエゾー」の湯本康之氏だ。長野県のワイナリーで働いていたが、休暇で訪れたフランスで小さな農家兼ドメーヌでのワイン造りに触れ、「その土地で取れたものでその土地の人が造る、僕らにとっての漬物のような存在のワインに魅力を感じ、自分でもやってみたいと思うようになりました」と振り返る。

その後、イタリアにワイン修業へ。「それぞれの地方に土着品種が残っていて、町が変わればワインも変わるほど。その多様さと懐の深さに惹かれました」。帰国後、親戚から譲り受けた畑でブドウ栽培をスタート。ピノ・ネロ、バルベーラ、ドルチェットなどイタリア系品種を中心に手掛け、2015年にワイナリーを開設した。

標高 600 メートルの畑では、凝縮しながらも酸の乗ったブドウが育つ。「果実味をしっかりと表現する。それが僕の目指すワインの姿」と湯本氏は語った。

住所：長野県上高井郡高山村大字高井 4217
URL：http://cantinariezo.jp/



左から『チャオチャオ・ビアンコ 2019年 シャルドネ』（2500円）、『同ロッソ 2018年 メルローフォルテ』（2700円）、いい年のみリリースする『バルベーラ・イ・トレ・フラテッリ 2018年』（3600円）。エチケットを彩るのは3人の息子さんたち　＊価格はすべて税別



高山村黒部地区にある畑。山からの風がスーッと通り抜け、気持ちがいい。この畑に惚れ込んだ倉田さん夫妻は、自らブドウを栽培し、ワインを造ろうと心を決めた



熟成庫には、昨年仕込んだワインが眠る樽が並ぶ。樽の下には砂利が敷き詰められ、その下は土のままにすることで、温度と湿度を自然の力を利用して調整しているという



Viniqrobe

ヴィニクローブ

「ヴィニクローブ」は高山村で最も新しいワイナリーだ。「大のワイン好き、なかでもピノ・ノワールが大好き」が高じて、東京の製薬会社や金融機関で働いていた倉田さん夫妻は、自分たちのワインを造る夢を抱き、この村にやってきた。

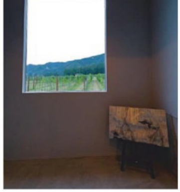
2015 年にピノ・ノワールを植え、昨年、収穫したブドウで初めてワインを仕込んだ。

「畑は傾斜が強く、粘土質。石がゴロゴロと埋まっているので粘土質のわりに水はけが良く、ギュッと凝縮した果実になります。土壌は表土が薄く鉄分を多く含む特徴も。これがどのようにピノ・ノワールに作用するか、時間をかけて突き詰めていきたい」

完成してまだ日の浅いワイナリーでは、ピノ・ノワールが樽の中で熟成のときを刻んでいた。

「高い理想があるので思い描いたワインになるのか、不安もありますが楽しみでもあります」と夫妻は笑顔を見せる。ワインのエチケットは、今デザイン真っ最中だとか。どんな顔、どんな味わいのワインを届けてくれるのか、期待して待ちたい。

住所：長野県上高井郡高山村黒部 4048-3
※ワイナリーはワインリリースに合わせてオープン予定。
訪問の際は事前にご連絡ください



醸造施設は昨年完成。来年にはゲストを迎えられるよう準備を進めているという。「窓からブドウ畑、高山村の美しい風景を眺めながら、私たちのワインを楽しんでいただきたいですね」と倉田さん夫妻



訪れた日は、収穫したばかりのデラウェアが選果されていた。デラウェアは高畠町が日本一の出荷量を誇る品種で、思い入れも強い。食べるとその熟度の高さに感動！

Takahata Winery



住所：山形県東置賜郡高畠町大字糠野目 2700-1　TEL：0238-40-1840
URL：https://www.takahata-winery.jp/

高畠ワイナリー

目指すは"世界レベルのボルドー・スタイル"



醸造責任者の松田旬一氏（左）は元陸上選手としてインターハイで活躍し、"世界"をよく知る人物。「"世界"は想像以上に厳しい。だからこそ、着実にいいものを造りたい」と意欲的だ。栽培責任者の四釜紳一氏（右）は「ブドウは、健全であることはもちろん、糖度を重視しています。今は自社畑のブドウの成育をきちんと見ていきたい」と語る。チームの結束力は強い

「高畠ワイナリーといえばシャルドネ」といわれるほど、シャルドネの評価が高い。広く知られる『嘉～Yoshi～スパークリング シャルドネ』を筆頭に『高畠醸泡プリデムース シャルドネ2015年』など、"泡"も絶大な信頼を誇る。一方で、手掛けるワインのアイテムは80種以上。品種も高畠町が日本一の収穫量を誇るデラウェアのほか、マスカット・ベーリーA、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨンなど、その守備範囲は実に広い。代表取締役社長の村上健氏はこう語る。



代表取締役社長の村上健氏。設立以来、ワイナリーを見続けてきた。「ブドウの質が、かなり上がったと感じます」

「"ワインのある生活を楽しんでいただきたい"というのが当社のモットー。地域に根付くワイナリーとして、ワインを愛する方々の多様なニーズに応えられたらと思っています」

この豊かなラインナップを支えるのがブドウ農家だ。ワイナリーは1990年に設立、今年で30年を迎えるが、長くはぐくんできた信頼関係は強固なものとなり、ブドウの質も年々上がっているという。

「長雨対策のためにビニールをかけて栽培している所も多いので、病気にならず、安定した収穫ができる。高畠ならではのアドバンテージだと思います」と村上氏は笑顔を見せる。

「今年は、特に赤がいい。カベルネ・ソーヴィニヨンの出来はかなり期待できます」

実は、ワイナリーの新しい取り組みが"世界基準のボルドー・スタイル"だという。ワイナリーのミッションは「たとえ100年かけても世界の銘醸地に並ぶ『プレミアムワイナリー』になること」。本来の目的に一歩近づいた形だ。醸造責任者の松田旬一氏は、2012年から抽出や醸しなど、段階的に実験を重ねてきた。栽培責任者の四釜紳一氏と相談しながら、10年からはカベルネ・ソーヴィニヨンを50アール、その後、カベルネ・フランを30アール、メルロを10アール、自社畑として新たに栽培を始めた。松田氏は言う。

「ここ十年で醸造チームも成長できたと思います。今はただ経験を重ねながら、真摯に今ある原料を生かしつつ、造りたいものをうまく造りたいと思っています」

話を聞いていると、まだ志半ばのようにも聞こえる。だが、"世界への切符"は確実に見えている。



左からフラッグシップ・シリーズの『高畠アルケイディア セレクトハーベスト 2016年』（4557円）。カベルネ・ソーヴィニヨン主体にメルロとプティ・ヴェルドをブレンドし、ふくよかで厚みを感じる果実味としっかりしたタンニンが特徴。バリックシリーズの『高畠バリックTAKAKKI HATAKKIメルロー・カベルネ樫樽熟成 2016年』（2790円）は高畠町産メルロを主体にカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンド。樽熟成23カ月、芳醇で深みのある味わい。プレミアム・シリーズの『高畠ローグルルージュ 赤おに 2017年』（3253円）は最高品質のブドウのみ使用、小ロットで仕込む。カベルネ・ソーヴィニヨン主体にメルロとプティ・ヴェルドをブレンドし、凝縮感のある果実味が楽しめる。瓶内2次発酵のスパークリング『高畠醸泡プリデムース シャルドネ 2015年』（4642円）はシャルドネ100パーセント。フレッシュながらも濃厚な果実感熟成感からくるナッツやブリオッシュの香りも。高畠町産デラウェア100パーセントの『高畠醸泡プリデムース デラウェア 2018年』（1679円）はフレッシュな味わいで、柑橘や蜜、トーストなどの複雑な香り　※価格はすべて税別



ここ数年、ワイナリー周辺に自社畑を拡張している。ボルドー・ブレンドのプレミアムワインを造るべくメルロ、カベルネ・ソーヴィニヨンなど欧州系品種を中心に栽培

山形県



左から『マイスターセレクション キュヴェ マスカットベーリーA樽熟 2016年』（3200円）は朝日町で契約栽培したマスカット・ベーリーA100パーセント。フランス産小樽で11カ月熟成後、1年間瓶熟。ラズベリーや野イチゴなどの華やかな香り。スパイシーでタンニンも豊富。『レイス デラウエア マセレーション』（2000円）は山形県で栽培したデラウェアを使用。美しいオレンジ色でフルーティーな味わい。コクがありつつもフレッシュで清らかな味。「どこまで空気に触れさせるか、毎年、試行錯誤を行っています」と鈴木氏　※価格はすべて税別

Asahimachi Wine



住所：山形県西村山郡朝日町大字大谷字高野 1080 番地　TEL：0237-68-2611
URL：https://asahimachi-wine.jp/

朝日町ワイン

“若手の力”を飛躍の追い風に

『マイスターセレクション キュヴェ マスカットベーリーA樽熟2016年』が「サクラアワード2020」においてジャパンワイングランプリを受賞、「日本ワイナリーアワード」においても4ツ星を獲得するなど、年々大きな発展を見せているのが「朝日町ワイン」だ。1944年に創設、紆余曲折を経て75年に山形朝日町農協と朝日町の第三セクターとしてリスタートし、90年に有限会社として独立した。その発展の大きな理由は何だったのか。工場長兼統括営業課長の池田秀和氏はこう語る。

「農家との強固な信頼関係が築けたこと。そして、栽培の場でも醸造においても、若手の活躍が目立つようになったことだと思います」

ここ数年、農家の世代交代は顕著になってきたが、熱心に栽培に取り組む若い世代も多く、有志で「若手の会」を結成して勉強会なども行っているという。本間秀樹氏もその一人で、95アールの畑でマスカットベーリーA（9割）とブラック・クイーン（1割）を栽培。栽培家となって今年で6年目。奥さまの実家がブドウ農家だったことから義父の後を継いだ。



ワイナリーの前には自社畑があり、現在、カベルネ・ソーヴィニヨンに改植中。「ここは研究畑。まずは、農家の皆さんの参考になるような“見本”を作りたい」と池田氏



工場長兼統括営業課長の池田秀和氏（左）は、栽培農家とともにブドウの質の向上に努める。「ここ数年で成果は顕著に上がりました」。若手農家の頼りになる相談役でもある。「朝日町ぶどう生産組合」若手農家の期待の星、ブドウ栽培農家・本間秀樹氏（右）。「将来、自分が育てたブドウが大きな賞をいただけると、とてもうれしい」と言う本間氏は「ワインは朝日町ワインのものしか飲まないです」と笑顔で語る

「もともと“作ること”が好きでした。ブドウは棚の仕立てから苗木の成長、収穫と、すべて自分でできるのが面白い。それがワインになり、賞を取ったりすることは大きな励みになります」と笑顔で語る。

「本間さんはとても熱心。マスカット・ベーリーAのタンニンを抽出するには小粒が理想なので、欲しいブドウの状態を気軽に相談できるのもありがたい。質がいいので、おそらく来年は多くが“マイスターセレクション”に使われると思います」と池田氏。

一方で、ワイナリーでは新しいキュヴェの開発にも余念がない。その一つが『レイス デラウエア マセレーション』（オレンジワイン）だ。栽培製造主任の鈴木俊哉氏が中心となって取り組んだという。

「デラウエアは山形が誇る品種。これを使って、何か新しいものを造りたいと思いました」と鈴木氏。まだ2000本ほどの少量生産であるため、現在は飲食店への卸しのみだが、2018年ヴィンテージはすでに完売するなど、評判は上々だ。

畑で、ワイナリーで吹く“新しい風”。おそらくそれは、彼らのワインを世界に届ける強力な追い風としての役割を果たすのだ。





本間氏の畑。ブドウへの愛情がひしひしと伝わる、美しく手入れされた畑。たわわに実るマスカット・ベーリーAが収穫の時を待っている

土地の料理とワインが奏でる

ローカル・マリアージュ



ワインデータ　左から『甲州 i-vines vineyard 2018 年』（シャトー酒折ワイナリー）1500 円、『玉諸甲州きいろ香 2018 年』（シャトー・メルシャン）2380 円、『登美の丘 赤 2017 年』（登美の丘ワイナリー）4000 円、『ミエ・イケノ ピノ・ノワール 2016 年』（ドメーヌ ミエ・イケノ）6800 円、『酵母の泡 ベーリー A ルージュ NV』（マンズワイン）1700 円　＊希望小売価格（税別）



長久保正邦氏
Masakuni NAGAKUBO

「OTTO SETTE」ソムリエ。山梨県甲斐市の出身。生産者との交流を大切にし、進化する日本ワインにアンテナを張る。「ほうとうは子供のころ、おばあちゃんが手打ちで作っていました」

土地のワインはその土地の料理と味わうのが、旅先での本来の食体験の形。全国津々浦々のワイナリーを訪れることができる今日なら、日本でもそんな旅の醍醐味が味わえる。今回は、山梨、長野、山形の食材や郷土料理が楽しめる店で各地のワインと料理をペアリングし、その相性を探った。

「星野リゾート　リゾナーレ八ヶ岳」のメインダイニング「OTTO SETTE（オットセッテ）」では、野菜が主役の料理「Vino e Verdura」を、日本ワインとともに楽しむことができる。約2000本あるワインのうち、山梨県・長野県のワインが9割という、日本ワイン好きが心踊るファインダイニングだ。今回は同店ソムリエの長久保正邦氏に、料理6品と山梨県産ワインを合わせ、テイスティングしてもらった。

八ヶ岳山麓の朝獲れ野菜が今夜のメニューの主役

「夏の時期は八ヶ岳周辺の生産者が作る野菜だけで、コース料理がほぼ構成できます。畑も近く、畑からテーブルまで時間をかけずにお客さまにお届けしています」と長久保氏。

秋本番を迎えるにあたり、小さな栽培家の珍しいキノコ類が豊富に入荷する。都市部にはあまり出回らない野草類やエディブルフラワー（食用花）がテーブルを華やかに飾るのも、このロケーションならでは。ここでは、主役は肉や魚ではない。色鮮やかで滋味深く、味わいの輪郭がしっかりした野菜たちなのだ。

地元ワインだけのペアリングコース

「普段はフランスやイタリアのワインがお好きな方でも、せっかく八ヶ岳に来たのだからこの土地のワインを飲んでみよう、と言ってくださる方が増えてきましたね」と長久保氏。山梨県・長野県のワインだけのペアリングコースのリクエストも多く、研

究に余念がない。山梨県・長野県のワイナリーやアイテム数は格段に増え、食前のスパークリングから食後の甘口ワインまで、さまざまな品種、スタイル、味わいと、バリエーション豊かな地元ワインがそろうようになった。大手ワイナリーが最新の醸造技術を駆使した、国際舞台で全く引けを取らない高品質なワインや、地元の生産者との交流や提携で特別に入荷した希少性の高いワインをコースに組み込んだ。地元ワインだけのペアリングコースのアイテムの選択肢は狭まるどころか、広がりすぎていることがうれしい悩みである。

日本固有の甲州、ベーリーA メルロやピノ・ノワールも

日本ワインを楽しむなら、まずは日本の固有品種を使ったワインから入るのがいいだろう。やさしく穏やかな酸とほろ苦さを持った『甲州 i-vines vineyard 2018年』（シャトー酒折ワイナリー）。同じ甲州でもさわやかな和柑橘のアロマとクリアな味わいの『玉諸甲州きいろ香 2018年』（シャトー・メルシャン）。イチゴの風味がチャーミングなマスカット・ベーリーAの赤のスパークリング『酵母の泡 ベーリーA ルージュNV』（マンズワイン）はデザートにぴったりだ。

国際品種のワインなら、日本の醸造技術の進歩や造り手の力量を知り、テロワールをより感じ取れる。メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド、カベルネ・フランのボルドー・ブレンドの妙と、こなれた樽使いが感じられる『登美の丘 赤 2017年』（登美の丘ワイナリー）。気鋭の女性醸造家が栽培から醸造までを手がける『ミエ・イケノ ピノ・ノワール 2016年』（ドメーヌ ミエ・イケノ）からは、困難なヴィンテージでも造り手の技量が素晴らしいワインを生み出すことがわかる。

リニューアル前から数えると、この八ヶ岳の土地で周辺地域のワイナリーと20年近くをともに歩んできた「OTTO SETTE」。造り手がプライベートで食事に訪れることもしばしばで、直接情報交換ができる貴重な場にもなっているという。生産者と飲食店と消費者とのいい循環が生まれているのだ。

リゾナーレ八ヶ岳内のワインショップでは、周辺ワイナリーのワインをボトルで販売。ホテル内のショップでは山梨のソウルフード「ほうとう」や、県内限定の山梨銘菓も購入できる。自宅に帰ってワインと合わせてみれば、旅の余韻は続いていく。

星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳

OTTO SETTE

山梨県北杜市小淵沢町 129-1
17:30〜20:30LO（要予約）

山梨県と長野県の県境にある標高 960 メートルの高原の避暑地「リゾナーレ八ヶ岳」のメインダイニング。秀逸な素材を独創的に活用したイタリア料理と、日本ワインを楽しめる。





根菜

パイ生地にキノコとジャガイモのピュレを敷き、サツマイモ、ノーザンルビーやシャドークイーン、ビーツなど根菜類をキューブ状に乗せた鮮やかな1皿。滑らかなタンニンとほのかな樽の風味の『登美の丘 赤 2017 年』がしっとりと包む。



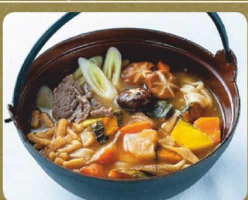
恵み

約 40 種類の野菜を、生、蒸す、茹でるなどさまざまな火入れで表現。『玉諸甲州きいろ香 2018 年』のさわやかな和柑橘の香りとグレープフルーツの酸とミネラルが、それぞれの野菜やヴィネグレットソースに寄り添う。



自然

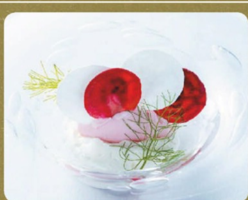
「水、土、森、太陽」を野菜だけで表現した 4 つの前菜。ブロッコリーやクレソン、シソの泡の苦味は『甲州 i-vines vineyard 2018 年』が持つほろ苦さと相乗し、料理とワインがより親密になっていく印象。



ほうとう

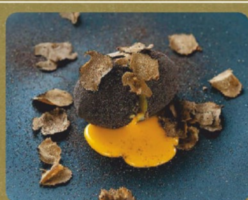
幅広の麺をさまざまな野菜と味噌味のスープで煮込んだ山梨の郷土料理。穏やかな酸でクラシックな甲州種が味わえる『甲州 i-vines vineyard 2018 年』がしみじみとした郷土の美味しさをかき立てる。

＊「OTTO SETTE」の通常メニューにほうとうはありませんが、今回のために特別にご用意いただきました。



ビーツ

茹でたビーツとジュレにヨーグルトのエスプーマ、バラのジェラート、ビーツとメレンゲチップを乗せたデザート。チェリーやバラの香りの『酵母の泡ベーリー A ルージュ NV』のドライな泡が、味わいもビジュアルも好相性。



ジャガイモ

ホッカイコガネに有精卵とグラーナ・パダーナの濃厚なソースを忍ばせ、トリュフを削った。厚みと柔らかさを備えたシルキーな『ミエ・イケノ ピノ・ノワール 2016 年』がとろりとしたソースの滑らかさに重なる。

土地の料理とワインが奏でる

ローカル・マリアージュ

長野編



若林英司氏
Eiji WAKABAYASHI

銀座「エスキス」総支配人兼シェフソムリエ。長野県生まれ。小田原「ステラ マリス」シェフソムリエを経て、東京・恵比寿の「タイユバン・ロブション」に移りシェフソムリエに。その後「レストラン タテル ヨシノ」の総支配人を務める。2012年から現職

ワインデータ

左から『シャルドネ・ベル・ヴェデーレ 2019年』（カンティーナ・リエゾー）3000円、『ピノ・ノワール 2018年』（信州たかやまワイナリー）2750円、『長野メルロー 2017年』（シャトー・メルシャン）3880円、『メリタージュ 2017年』（グランポレール）6008円
＊希望小売価格（税別）



水道橋 海山和酒
なるたか
東京都文京区本郷 1-15-2
三澤ビル 1F
050-3477-9888

信州と豊洲市場から山海の旨いものを直送。長野ワイン、日本酒もそろえた信州郷土料理居酒屋。





信州野菜のセイロ蒸し

松代町の契約農場から直送される旬の野菜やキノコなどをセイロ蒸しにし、3種類の塩で味わう料理。野菜が持つ本来の甘味を引き立てるピノ・ノワールとマッチ。アクセントに塩を付けるとさらに旨味も増し、よりワインが寄り添う。



鹿肉のロースト

南信州に多く棲息する野生の鹿。脂分が少なく赤身が多い鹿肉はヘルシーなジビエ料理として人気。地元の猟師が丁寧に下処理して直送された鹿肉は臭みもなく柔らか。エレガントなカベルネ・ソーヴィニヨンが肉の旨味を引き立てる。



野沢菜漬けの天ぷら

信州では日常食の野沢菜。発酵させた漬物をカラッと天ぷらに仕立てた一品。野沢菜漬けのまろやかさと塩味が*マロラクティック発酵したシャルドネのクリーンな酸が同調。油分も流し、口中をさっぱりさせる。

＊ 乳酸菌により、ワインの中のリンゴ酸が乳酸と二酸化炭素に分解される現象。酸味が柔らかく、香味が豊かなワインとなる



福味鶏むね肉の山賊焼き

長野県の郷土料理として有名な山賊焼き。ニンニク醤油に漬け込み、片栗粉を付けて揚げているので、肉の旨味が凝縮されている。スパイシーで複雑さのある、酸のきれいなメルロが、山賊焼きの旨味を包み広げてくれる。

繊細な素材を引き立て合う

都内で長野県・信州料理を楽しめる「水道橋 海山和酒 なるたか」。4本の長野ワインと郷土料理の相性について、長野県出身のソムリエ、若林英司氏に伺った。

1本目は、樽発酵・樽熟成にこだわる高山村の『シャルドネ・ベル・ヴェデーレ2019年』（カンティーナ・リエゾー）。「香りに青リンゴやシトラス、ハーブのニュアンスもあり、涼やかな印象で、酸は滑らか。冷涼地特有のクリーンなシャルドネで、ピュアな酸があります」と若林氏。「野沢菜漬けの天ぷら」のまろやかさをうまく引き立てた。

2本目は塩尻、椀子、安曇野などの各産地のブドウをブレンドした『長野メルロー 2017年』（シャトー・メルシャン）。「甘草や黒コショウの風味や果実香があり、滑らかなアタックで果実味が豊か。繊細なタッチは長野のテロワールを思わせます。郷土料理の『山賊焼き』の、ニンニク醤油に漬け込んだ旨味と好相性です」と若林氏。

3本目は保水性と水はけのよい安曇野の畑から造られる『メリタージュ 2017年』（グランポレール）。「香りは複雑。味わいはエレガントで品格があります。タンニンはきめ細かくてシルキー。酸の抜けがとてもいい。コールドミートと好相性なので『鹿肉のロースト』はよく合います」安曇野の冷涼地の、洗練された味わいとマッチした。

最後は1本目と同じく高山村の生産者「信州たかやまワイナリー」の『ピノ・ノワール 2018年』。畑ごとの醸造、複数のキュヴェをブレンドし、オリ下げや濾過を最小限にしたデリケートな味わいが特徴だ。「やさしいアロマですね。滑らかでタンニンは穏やか。料理に柑橘類があると、酸が乗ってきます。料理とのペアリングで魅力が開くタイプだと思います。『信州野菜のセイロ蒸し』と合わせると、野菜の甘味がぐっと増します」

長野ワインは「ピュア」「繊細」「洗練された酸」の3つが共通しており、長野の寒暖差の中で育った食材そのものの味や、それを使った郷土料理をどれも引き立てた。若林氏は地元の味を懐かしみながら、あらためて長野ワインと郷土料理のマリアージュに舌鼓をうった。

土地の料理とワインが奏でる ローカル・マリアージュ

山形編



森上久生氏
Hisao MORIGAMI

六本木「Ami du Vin」シェフソムリエ。ASI「第1回インターナショナルソムリエ・ディプロマ」取得。JSA「第2回ブラインドコンクール」ファイナリスト。企業のワインコンサルタント、レストランのアドバイザー、テレビドラマの主演者所作指導者としても活躍。著書に『ワインと料理 ペアリングの楽しみ方』（旭屋出版）



ワインデータ

左から『マイスターセレクション 遅摘みマスカットベーリーA ロゼ 2019年』1500円（朝日町ワイン）、『ロークルブルー 青おに 2017年』3253円（高畠ワイナリー）　＊希望小売価格（税別）

YAMAGATA
おさけとおりょうり　ダエドコ

東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル6F
TEL：03-3212-3313

「ダエドコ」は山形の方言で「台所」のこと。山形の豊かな自然が作り出す美味しいものをお届けするカジュアル和食店。





米沢牛の味噌煮込み焼き

山形の銘酒「出羽桜」の吟醸酒粕と田舎味噌を合わせた酒粕味噌で米沢牛を煮込み焼きにし、山形の伝承野菜「畑なす」、カボチャ、万願寺唐辛子などの季節野菜を添える。焼けた味噌の風味は、メルロ主体で造った赤ワインと絶妙なハーモニーを奏でる。



米茄子のずんだ田楽

「秘伝豆」という香り高い枝豆と田舎味噌を合わせて米茄子にのせ、香ばしく焼き上げた一品。アツアツの茄子をほお張ると、味噌の深い味わいの奥に枝豆のやさしい香りが広がり、キャンデーのような甘い香りのロゼがしっくりとなじむ。



米沢牛のいも煮

山形の郷土料理といえばやはり「いも煮」。米沢牛と「悪戸芋（あくどいも）」という粘り気のある里芋、こんにゃくなどを入れて煮た、昔ながらの料理。旨味のある上質な白ワインやロゼに合わせると、素材の美味しさがふくよかに広がる。

心癒やされる奥深い味わい

同じく都内で山形県の郷土料理を提供する「ダエドコ」。山形には何度も訪れているソムリエの森上久生氏。海山の幸に恵まれた山形は、東北屈指のグルメエリアだ。

「風光明媚で温泉もあり、ワインも美味しい。水はけのよい土壌が多く、昼夜の寒暖差がある山形は、ワイン栽培に非常に適しています」と森上氏。

1本目は『マイスターセレクション 遅摘みマスカットベーリーAロゼ 2019年』(朝日町ワイン)。「マスカット・ベーリーAのチャーミングで上質なアロマを感じます。ブドウの良さを引き出すよう丁寧に造られたワインです。完熟した果実味の中に酸がしっかり出ていて、クリアな味わい」。森上氏はこのワインに、米沢牛を使った山形の名物料理「いも煮」を合わせた。「和牛の旨味にいろいろな食材が加わって渾然一体となった滋味深い料理です。上質な旨味とキャンデーのような甘い香りのロゼがぴったりです」

ずんだと味噌を合わせて作った茄子田楽も、このロゼワインによくマッチする。

「枝豆の初々しさにマスカット・ベーリーAのフレッシュさが寄り添います。味噌の発酵の香りと相まって、奥行きのある後味が感じられます」

2本目は、メルロ主体で造った「高畠ワイナリー」の『ローグルブルー 青おに 2017年』。「凝縮感のあるワインです。ダークチェリーの香りの奥にユーカリやミントのニュアンスを秘めていて、滑らかながらしっかりしたアタックがある。適度な酸とタンニンがあり、長い余韻を楽しめます」。これに合わせるのは、米沢牛を銘酒「出羽桜」の酒粕と味噌で煮込み焼きにしたボリュームのある一品だ。酒粕味噌と合わせて加熱した牛肉にはメイラード反応[*1]による香ばしさがあり、複雑なフレーバーを持つメルロが見事に寄り添う。

同じ土地で生まれ育ったもの同士のハーモニーは、奥深いところで呼び合い、結びつく。「豊かな土地がはぐくんだ味のマリアージュに、心癒されます」と森上氏は山形愛を熱く語ってくれた。

＊1 食材の中に含まれるアミノ酸と糖が、加熱により結びついて起こる反応。

おうちごはんで楽しむ
SUPER CHILE WINE!!
スーパーチリワイン!

圧倒的なコストパフォーマンスを誇り、手に入れやすいことから日常に溶け込んでいるチリワイン。中食需要が増える中、スーパーマーケットで購入できる惣菜に合わせやすいチリワインはまさにスーパーマンのような存在！　この「スーパーチリワイン」に合う料理を「水新はなれ紅」オーナーソムリエの寺田泰行氏に聞いた。

text by Go FUKUSAKI



寺田泰行氏
Yasuyuki TERADA
10 年間の「トゥールダルジャン東京」勤務を経て、2018 年に独立。実家である中国料理「水新菜館」の隣に「水新はなれ紅」をオープン。2013 年「HRS サービスコンクール総合部門」優勝

©Koumei KADOWAKI

――チリワインの魅力はどのようなところにあると思いますか?

寺田　何と言っても価格以上の品質という群を抜いたコストパフォーマンスの高さ。これがチリワインの大きな魅力といえるでしょう。2015年に日本におけるワインの輸入量で、フランスを抜きチリが第1位になり、以来私たちの日常に溶け込んできました。さらに19年4月にチリと日本の間における関税が撤廃されたことにより、チリワインがこれまで以上に手に取りやすくなりました。私は『ワイン王国』の企画でも1000円台のワインをブラインド・テイスティングする機会がありますが、後から結果を見返してみると世界中のワインの中でも、チリワインに高得点を付けていることが多いんですよね。つまり、チリワインは、低価格であっても品質が高く、それに加え「セーニャ」や「アルマヴィーヴァ」のようなハイレンジなワインもある。その幅広さも魅力の一つですね。

また多様性があるからこそ、さまざまな料理と合わせやすい点もチリワインの強み。今、スーパーマーケットのお惣菜は種類が豊富ですよね。チリワインもスーパーマーケットでいろいろなアイテムが購入できますし、一緒に味わえば、おうちごはんの楽しみがぐっと広がります。

――実際にチリワインにはスーパーマーケットで購入できるどのようなお惣菜と相性がいいのでしょう。今回は12本を用意しました。マリアージュのポイントを教えてください。

寺田　スパークリングから、白、赤とそろいましたね。1000円以下から2000円台で気軽に手に取りやすいワインがたくさんそろいました。まずは、スパークリングから試飲しましょう。

『バルディビエソ　ブリュットNV』（ビーニャ・バルディビエソ）ですが、この生産者は南米で初めてスパークリングワインを生産した老舗ワイナリーです。シャルドネとピノ・ノワールをブレンドしており、果実味と酸味のバランスが良く、ミネラルを感じます。シャルマ方式（タンク内2次発酵）で造られていて、とても品質が高いですね。泡立ちのきめ細かさ、滑らかさはブドウの品質と技術力に裏打ちされているからでしょう。食前酒にも最適で、家飲みするなら、1本目にふさわしいワイン。合わせるお惣菜は、まずポテトサラダが浮かびます。ポテトサラダは家庭料理の定番ですが、実は家で作るには手間がかかりますよね。こんなお惣菜こそ、スーパーで手に入れたい。このワインのフレッシュな酸がマヨネーズの酸とも同調しやすく、口中をさっと洗い流すので、ぴったりです。またスー

チリワインのタイプ・品種に合うお惣菜早見表

スパークリングワイン	ポテトサラダ、餃子、しゅうまい、春巻き
シャルドネ	ほうれん草の白和え、カニクリームコロッケ、銀ダラの西京焼き、グラタン、かにかまサラダ
リースリング	白身魚の南蛮漬け、ワカメの酢漬け、切り干しダイコン、エビのチリソース、スモークサーモンのマリネ（レモンとケッパーを添えて）
ピノ・ノワール	肉じゃが、お刺し身（マグロやサーモン、赤貝）、鴨のパストラミ、焼き鳥（たれ）、うなぎのかば焼き
カベルネ・ソーヴィニヨン	チンジャオロースー、麻婆豆腐、きんぴらごぼう、レバニラ炒め さつまあげ、黒酢の肉団子、酢豚、太巻き
カルメネール	豚カツ、メンチカツ、お好み焼き、たこ焼き









©Tomokazu MATSUKAWA

パーでよくみかける餃子、しゅうまい、春巻きなどの点心もスパークリングとは好相性です。

――次にチリの白ワインを2種類。シャルドネとリースリングですが、これらのワインにはどんなお惣菜が合うでしょうか？

寺田　チリは、南北に細長く、沿岸の海は南からフンボルト海流が流れています。この海流が寒流なので、海岸沿いは冷涼になります。加えて日照量が豊富で、昼夜の寒暖も大きいので、こういうエリアで生まれたブドウには、果実味ときれいな酸味があります。中でもカサブランカ・ヴァレーという海岸沿いのエリアでは午前中に発生する霧のおかげで、香り豊かなシャルドネが育ちます。この産地の恵まれた風土から生まれた『グラン・レゼルバ シャルドネ２０１７年』（インドミタ）は、フローラルな香りや、白桃、トロピカルフルーツ、花のミツや乳酸発酵由来のクリーミーなニュアンスもあります。心地いい酸が広がるので、そのまま味わっても美味しいし、カニクリームコロッケなどクリーミーな味わいの惣菜とぴったり。豆腐を裏ごしした白和えのスムーズな口当たりも、このシャルドネに最適でしょう。

同じ白ワインでも、産地が南に位置するビオビオ・ヴァレーの『コノスル シングルヴィンヤード リースリング２０１８年』（ヴィー

コノスル シングルヴィンヤード リースリング 2018 年
Cono Sur Single Vineyard Riesling

産地：ビオビオ・ヴァレー
品種：リースリング100％
希望小売価格：1950円（税別）
問い合わせ先：㈱スマイル

ヴィーニャ・コノスル
1993年に設立され、チリワインのブームを牽引したブランドとして親しまれているワイナリー。ニューワールドのスピリッツを伝える生産者で、品種の個性を引き出した単一畑のワイン造りでも評価されている。



comment

アロマティックな白桃や洋梨の香り。しっかりした果実味とビオビオ・ヴァレーの特徴であるシャープな酸が楽しめる。ワインの酸に同調する白身魚の南蛮漬けなどが最適。スモークサーモンのマリネなどオイリーな食材ともマッチする。

グラン・レゼルバ シャルドネ 2017 年
Gran Reserva Chardonnay

産地：カサブランカ・ヴァレー
品種：シャルドネ100％
希望小売価格：1280円（税別）
問い合わせ先：㈱都光

インドミタ
2001年に設立されたワイナリー。カサブランカ・ヴァレーとチリの銘醸地のマイポ・ヴァレーに500ヘクタールを超える自社畑を持ち、多品種のブドウを栽培。世界中の国際的なワインコンクールで受賞歴を重ね、注目を集める。



comment

洗練されたフローラルな香り。白桃や熟れた果実、花のミツやクリームのニュアンスで、果実味がしっかりした心地いい酸が広がる。カニクリームコロッケやほうれん草の白和え、銀ダラ西京焼きなどに果実味が寄り添う。

バルディビエソ ブリュット NV
Valdivieso Brut

産地：セントラル・ヴァレー
品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
希望小売価格：1100円（税別）
問い合わせ先：㈱モトックス

ビーニャ・バルディビエソ
1897年、南アメリカで初めてスパークリングワインを生産した家族経営のワイナリー。手ごろな価格で品質が高い泡を造り、チリ国内のスパークリングワイン市場で65パーセントのシェアを誇る生産者。海外でもその評価は高い。



comment

フレッシュな第一印象。フローラルで、ミネラル感も感じる。柑橘類のフレーバーで、果実味もたっぷりあり、泡立ちもスムーズ。スターターとして、ポテトサラダや餃子、揚げ物に最適。口中がリフレッシュされ食が進む。

ニャ・コノスル）は、リースリングの特徴がよく出ているワインです。最近は温暖化の影響で、ドイツやアルザスでもリースリング特有の酸味のエッジが立ちにくくなっているように感じます。ところが、このワインにはリースリングらしい酸はもちろん、アロマティックで白桃や洋ナシの香りもあります。しっかりした果実味とシャープな酸が楽しめるのが素晴らしいですね。オイリーな印象もあるので、これを白身魚の南蛮漬けに合わせれば酸が同調し、旨味を引き立ててくれます。エビのチリソースでは甘辛味をすっと押し流してくれますし、スモークサーモンのマリネなどオイリーな食材とも相性は良さそう。白ワインでも、品種の持つ香りと口当たりのクリーミーな印象に着目するか、シャープでさわやかな酸味に着目するかでお惣菜選びは少し変わりそうですね。

——近年、評価の高まるチリのピノ・ノワールですが、その特徴は？またピノ・ノワールにはどんなお惣菜を合わせたらいいでしょう。

寺田　チリの地形は、細長いだけでなく、海岸沿いは冷涼で、少し内陸に行くと中央山塊があり、さらに内陸には4000メートルを超えるアンデス山脈が南北に続いています。ピノ・ノワールは果実味と酸の表現が個性になるので、先ほど白ワインで説明したカサブランカ・ヴァレーや高い酸味がブドウに表われるビオビオ・ヴァレーのピノ・ノワールに注目が集まっています。

『フロンテラ ピノ・ノワール NV』（コンチャ・イ・トロ）は、ピノ・ノワールに15パーセントほどカベルネ・ソーヴィニヨンがブレンドされているという、ユニークなスタイル。味わいはチャーミングで、フレッシュな果実感も楽しめ、酸もきれい。後味の程よいタンニンは、カベルネ・ソーヴィニヨンによるものでしょう。味わいに骨格があるので、お肉系の前菜料理ならほとんど相性がいいと思いますよ。例えば、鴨のパストラミと一緒にこのピノ・ノワールを味わうとお肉の旨味が引き上げられるでしょう。たれの焼き鳥なんかもいいですね。

次の『コノスル ピノ・ノワール 20バレル リミテッド・エディション 2017年』（ヴィーニャ・コノスル）は、香り、味わいともに少し熟成感が出ています。濃縮感もあり、



ポテトサラダ
お惣菜として絶大な人気を誇るポテトサラダ。マッシュポテトをベースに、タマネギ、にんじん、きゅうり、ハムなど食材の旨味がつまったサラダ。マヨネーズの酸味にマッチするのは、さわやかな酸のあるスパークリング。



餃子
ニラ、ニンニク、ネギ、白菜などの野菜と挽肉をあんにした餃子は、ラー油や酢醤油を付けて食べるので、脂分をさっと押し流すドライなスパークリングと好相性。次の一口が進む。



南蛮漬け
酢漬けした魚の旨味と、フレッシュな酸を持つ白ワインが同調しやすい。冷涼地のきれいな酸を持つリースリングに合う。ヴィネガーやレモンを搾れば、さらに調和する。セビーチェ（魚介のマリネ）も同様に酸のきれいなワインを合わせたい。

フロンテラ ピノ・ノワール NV
Frontera Pinot Noir



産地：チリ
品種：ピノ・ノワール85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%
希望小売価格：790円（税別）
問い合わせ先：メルシャン㈱

コンチャ・イ・トロ
*チリのNo.1ワイナリー「コンチャ・イ・トロ」が手掛けるロングセラーワイン「フロンテラ」。9000ヘクタールにおよぶ広大な自社畑から良質なブドウを選び丁寧に醸造。「大地の恵みのうまさ」を届けている。

comment
ラズベリーやイチゴの香りにシナモンや甘草、バラのニュアンスもあり、華やかでチャーミング。全体的にフレッシュな味わいで、カベルネ・ソーヴィニヨンが骨格を作っている。鴨のパストラミなど前菜の肉料理にお勧め。

コノスル ピノ・ノワール 20 バレル リミテッド・エディション 2017 年
Cono Sur Pinot Noir 20 Barrels Limited Edition



産地：カサブランカ・ヴァレー
品種：ピノ・ノワール100%
希望小売価格：2800円（税別）
問い合わせ先：㈱スマイル

ヴィーニャ・コノスル
1999年に「ピノ・ノワール プロジェクト」を発足。このワインはチリ全土を巡って見付け出したピノ・ノワールに最適な区画から造られる。ワイン名は開始当初、厳選した20樽のみの限定生産だったことに由来する。

comment
ブルーベリー、ヴァニラ、紅茶、シナモン、クローヴなど複雑で濃厚な香り。果実味が豊かで、タンニンがきめ細かく溶け込んでいる。非常にバランスがいいので、ローストビーフなどの上品な旨味と好相性。

エコ・バランス オーガニック・ピノ・ノワール 2019 年
Eco Balance Organic Pinot Noir



産地：ビオビオ・ヴァレー
品種：ピノ・ノワール100%
希望小売価格：1100円（税別）
問い合わせ先：ワイン・イン・スタイル㈱

エミリアーナ・ヴィンヤーズ
1986年に設立されたワイナリー。チリ初のバラエタル・ワインをリリースし、いち早く有機栽培とバイオダイナミック農法に転換して、持続可能なワイン造りを実践。洗練された品質で高い評価を得ている。

comment
もぎたてのイチゴやフローラルさに加えて、シナモンの香りもある。果実味が主体でタンニンは穏やか。軽く冷やせば、マグロの赤身、サーモン、赤貝などの刺し身とよく合う。醤油やみりんとの融和性があるので肉じゃがにも。

* Intelvid-Chile 2019

紅茶のニュアンスや土っぽさが出ていて複雑。これは2000円台後半と、今回の中ではやや上の価格帯ですが、デパートの地下にあるような高級スーパーの凝ったお惣菜と一緒に味わえば、家にいながらレストラン気分も楽しめます。香り豊かなピノ・ノワールで、やはり産地はカサブランカ・ヴァレー。タンニンのレベル、果実味と酸のバランスが絶妙で、味わいのイメージとしては口の中で球体になっていくような印象を受けました。このピノ・ノワールは、本当に美味しいですね。

次の『エコ・バランス オーガニック・ピノ・ノワール 2019年』(エミリアーナ・ヴィンヤーズ)は、冷涼な産地ビオビオ・ヴァレーのブドウを使っています。有機栽培やバイオダイナミック農法をいち早く取り入れて、環境に配慮したワイン造りを実践しているワイナリーで、洗練されたスタイルを大切にしています。先の2本とは異なり、こちらはもぎたてのイチゴのようなフレッシュ感が出ていて、全体的にチャーミングな印象です。タンニンは穏やかですし、赤ワインが苦手という人にもお勧めできます。果実のほんのりした甘やかさもあり、少し冷やして飲むとさわやかです。マグロの赤身やサーモン、赤貝の刺し身と一緒に楽しみたいワインですね。醤油を付けると魚の香りをマスキングするとともに、ピノ・ノワールと醤油がなじむので、赤身の刺し身とは意外と好相性です。

エビのチリソース
甘辛ソースで、ピリッとした辛味がクセになるエビのチリソース。口中をリフレッシュにしてくれるドライでさわやかな酸を持つリースリングやスパークリングと好相性。



銀ダラの西京焼き
甘くて香ばしい西京味噌に酒やみりんを加えた銀ダラの西京焼きには、マロラクティック発酵したシャルドネの果実味の甘やかなニュアンスが響き合い、ワインを飲んだ時に旨味を広げてくれる。

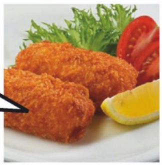


——チリワインの人気を不動にしたのは、"チリカベ"と呼ばれる、カベルネ・ソーヴィニヨンです。チリカベにはどういうタイプがあるのでしょうか？ お惣菜なら何が合わせやすいですか？

寺田 安定した味わいを保ちながら、スタイルも幅広いので根強い人気がありますね。スーパーのワイン売り場でもチリカベは必ずといっていいほど見かけますから。

『コノスル オーガニック グラン・レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年』(ヴィーニャ・コノスル)は、コルチャグア・ヴァレーのブドウを使っています。ここは、第2のナパ・ヴァレーと言われ、寒暖差が大きいので果実味と酸が豊かなブドウが育ちます。このワインは香りや味わいのバランスに緊張感があり、複雑性が感じられます。チリを代表する生産者らしく、

カニクリームコロッケ
揚げ物の香ばしさとカニの旨味、滑らかなクリーム感が、マロラクティック発酵したシャルドネのクリーミーなニュアンスと調和する。また、香りも揚げた香ばしさと樽のフレーバーが同調して食欲を刺激する。



グラン・レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン 2019年
Gran Reserva Cabernet Sauvignon

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
産地：マイポ・ヴァレー
希望小売価格：1280円(税別)
問い合わせ先：㈱都光



インドミタ
ワイン専門誌「デキャンター」において、2009年に10ポンド以下のボルドースタイルの『ワールドワインアワード』を受賞し、世界一の評価に輝いた生産者。品質が高く、濃厚で複雑、エレガントなワインは世界が賞賛している。

comment
熟したカシスやブラックベリー、樽由来のヴァニラ、クローヴやシナモン、甘草、スミレの印象もある。柔らかな口当たりでしっかりしたタンニンと濃厚な果実味が魅力。きんぴらごぼうやさつまあげなどと好相性。

カッシェロ・デル・ディアブロ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon

産地：セントラル・ヴァレー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン85%、シラー6.6%、カベルネ・フラン3.1%、プティ・ヴェルド1.2%、その他4.1%
希望小売価格：1580円(税別)
問い合わせ先：メルシャン㈱



コンチャ・イ・トロ
チリを代表する「コンチャ・イ・トロ」が誇る『カッシェロ・デル・ディアブロ』シリーズは、"悪魔の蔵"という意味を持つプレミアム・ブランド。ブドウ品種の個性を最大限に引き出した高品質ワインとして世界中で愛飲されている。

comment
豊かな果実やフローラルさに、シナモン、リコリスの香りが広がる。味わいも香り同様に多彩な印象を広げ、万人受けするタイプで飲んでいて心地いい。チンジャオロースーやピーマンの肉詰めのグリーンなトーンともよくマッチする。

コノスル オーガニック グラン・レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年
Cono Sur Organic Gran Reserva Cabernet Sauvignon

産地：コルチャグア・ヴァレー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン85%、シラー15%
希望小売価格：1650円(税別)
問い合わせ先：㈱スマイル



ヴィーニャ・コノスル
チリの恵まれた気候風土で育まれたブドウから、高品質のワインをリリースすることを理念に掲げるワイナリー。その革新的な取り組みは、チリワイン業界を常にリードし、イノベーティブなワイン造りで世界中にファンを増やしている。

comment
カシスやブラックベリーの熟した果実香、ヴァニラやクローヴ、黒コショウのスパイシーさもあり、複雑。果実味や酸、タンニンのバランスに緊張感があり、洗練されている。ワインのスパイシーさと調和する麻婆豆腐などがぴったり。

品質が高いですね。また、シラーをブレンドしているため、スパイシーさもあり、余韻まで楽しめます。洗練されたカベルネ・ソーヴィニョンですね。例えば、このスパイシーさに麻婆豆腐と合わせると旨味がより引き立ちます。同じ中国料理のお惣菜でニラレバ炒めなどと合わせても、料理の味わいをしっかり受け止めてくれます。

『カッシエロ・デル・ディアブロ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年』（コンチャ・イ・トロ）は、〝悪魔の蔵〟として、広く知られているブランド。生産者の「コンチャ・イ・トロ」は、チリを代表する世界的なワイナリーの一つで、このワインでチリワインの存在を知った人も多いのでは？ チリワインのアイコン的存在として親しまれています。香りは黒系果実が主体で、バラやボタンの花のニュアンス、シナモンや甘草、リコリスの香りも立ち上がります。味わいは、エレガントな印象。果実、酸、タンニンのバランスは、このブレンドだから生まれるのでしょう。この飲み心地の良さは、格別です。ピーマンの肉詰めやチンジャオロースーなど、青い野菜を使った料理もしっかり受け止めて旨味を高め、余韻まで楽しませてくれます。万人受けする、まさにスーパーマン的なカベルネ・ソーヴィニヨンです。

—ここまで見ても、チリのカベルネ・ソーヴィニヨンはさまざまなスタイルがありますね。残り3本も試飲していきましょう。

寺田 先ほど、3本のカベルネ・ソーヴィニヨンのワインを試飲しましたが、すべてタイプが違いました。同じ品種でも産地が違うと個性が変わりますし、生産者によってスタイルも変わります。

『グラン・レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン 2019年』（インドミタ）は、銘醸地で知られるマイポ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンを使った高品質なワイン。すべて手摘みで樽熟成は8～10カ月ほど。果実味がしっかりした、リッチな味わいですね。スミレや後味にメントールのようなハーブ香も感じられ、合わせるお惣菜としては、根菜を使ったものがいいですね。例えばきんぴらごぼうはぴったり。ほかにも野菜の入ったさつまあげとも調和します。力強さを兼ねたタイプだといえるでしょう。

次の『クラシック カベルネ・ソーヴィニヨン 2019年』（インドミ

肉じゃが
肉じゃがの醤油の旨味が、やさしいタンニンのピノ・ノワールと親和性が高い。果実感のピュアなワインの自然な果実味がみりんの甘みともなじみ、料理の旨味を引き立てる。





刺し身
マグロの赤身やサーモン、赤貝など、ミネラルと鉄分を感じる味わいに、さわやかなピノ・ノワールが寄り添う。発酵している旨味のある醤油がワインとの調和を高め、旨味を強める。

チンジャオロースー
ピーマンの青さとバランスのいいカベルネ・ソーヴィニョンのグリーンなトーンやスパイシーなニュアンスが融和することで野菜と肉の旨味を引き立て、食欲を刺激する。



フローラ レッドブレンド オーガニック 2018年
Flora Red Blend <Organic>



産地：コルチャグア・ヴァレー
品種：カルメネール70%、シラー23%、カベルネ・ソーヴィニヨン7%
希望小売価格：1200円（税別）
問い合わせ先：三菱食品㈱

ルイス・フェリペ・エドワーズ
1976年創業。チリ国内で最も大きな100パーセント家族経営のワイナリー。60ヘクタールの自社畑を有し、20世紀初頭に植樹されたブドウもまだ実を付ける。優れた人材を世界中から採用して高品質なワインを造り出す。

comment
カルメネール由来のバラのようなフローラルさやリキュールのようなニュアンスがある。ふくよかでボディがあり、酸とタンニンのバランスが秀逸。中濃ソースの旨味をワインがより引き出すので、トンカツやお好み焼きとも最適。

エスト レセルヴァ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年
Est Reserva Cabernet Sauvignon



産地：チリ
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
価格：オープン（税別参考価格1130円）
問い合わせ先：サントリーワインインターナショナル㈱

サンタカロリーナ
140年の歴史があり絶えず国際的評価を得ている家族経営の生産者。糖と酸のバランスがとれた最良の状態でナイトハーベスト（夜間収穫）をしている。濃厚な果実味とフレッシュな酸味をワインに生かした日本オリジナルブランド。

comment
フローラルで華やか。少し熟成のニュアンスもあり、繊細な味わいでまろやかなタンニンが楽しめる。牛肉コロッケにソース、アジフライに醤油をかけて、このワインを合わせると旨味や塩味と調和する。ヨード感もあるので太巻きとも。

クラシック カベルネ・ソーヴィニヨン 2019年
Classic Cabernet Sauvignon



産地：セントラル・ヴァレー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
希望小売価格：880円（税別）
問い合わせ先：㈱都光

インドミタ
銘醸地として知られるセントラル・ヴァレーで、ふくよかで果実風味溢れるブドウの魅力をそのままワインにする生産者。国際的なワインコンクールで数多くの受賞を誇る技術力を持ち、エレガントなワイン造りにこだわっている。

comment
ピュアでチャーミングな印象がある。カシス、ブルーベリーのフレッシュな果実味の味わいが口中に広がり、生き生きしとしているタンニンが印象的。黒酢の肉団子や酢豚など、甘酸っぱい料理と親和性をみせる。

タ）は、果実味をピュアに感じる素直さがありますね。純粋な果実感が楽しめ、誰もが美味しくいただけるタイプ。フレッシュ感とタンニンもあるので、黒酢の肉団子や酢豚の脂分、酢に寄り添います。うなぎの蒲焼きと合わせると、いつもよりワンランク上のお家飲みが楽しめること間違いありません。

『エスト レセルヴァ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年』（サンタカロリーナ）は、ナイトハーベスト（夜間収穫）による華やかな香りが特徴的なワイン。繊細なスタイルで、タンニンもまろやか。ヨードの香りもあるので海苔を使ったお惣菜と合わせると面白そうですね。例えば、椎茸の煮物、たまご、キュウリ、かんぴょうといった具材をたくさん使った太巻きなら、それぞれの具材の味わいにも寄り添ってくれる。こういう華やかなスタイルのカベルネ・ソーヴィニヨンは、調和する要素も多いので、ほかにも合うお惣菜もたくさんあります。定番の牛肉コロッケでもいいし、アジフライの旨味と香ばしさ、醤油の塩味がカベルネ・ソーヴィニヨンとシンクロして味わいを広げてくれますね。

麻婆豆腐
麻婆豆腐の辛味と山椒の酸味のある辛さを、複雑で果実味と酸とタンニンが緻密なカベルネ・ソーヴィニヨンが包み込む。シラーのブレンドなら、よりスパイシーなニュアンスと調和する。



メンチカツ
香ばしさと肉の甘やかな旨味が引き立つ、果実感やスパイシーなニュアンスもあるカルメネールと相性がいい。旨味の強い中農ソースを使うことで、ワインと料理がより美味しくなる。



――最後はチリを代表する品種、カルメネール主体のワインを。シラーやカベルネ・ソーヴィニヨンがブレンドされています。

『フローラ レッドブレンド オーガニック 2018年』（ルイス・フェリペ・エドワーズ）は、きれいなエチケットに目を引かれますね。チリを代表するカルメネールを主体に、シラーやカベルネ・ソーヴィニヨンがブレンドされています。果実のリキュールのような甘やかな香りの中に、バラやシナモンなどが感じられ、全体としては柔らかな印象です。口に含むと、まずふくよかさが広がります。アタックは穏やかで、酸とタンニンがバランス良く感じられます。カルメネールがよく熟しているので、野菜の旨味が濃縮した中濃ソース、ウスターソースなどをかけて食べる豚カツやメンチカツ、お好み焼き、たこ焼きにも寄り添ってくれますね。

――チリワインは本当にさまざまなお惣菜と合うことがわかりました。あらためて、おうちでチリワインを楽しむ醍醐味について教えてください。

寺田　最初に触れましたが、チリワインはコストパフォーマンスが良くて、カジュアルに楽しめる多様なスタイルがそろっています。スパークリングから白、赤ワインまで、同じ品種でも産地によって味わいもさまざま。リーズナブルでも高品質なワインが多いので、スーパーでお惣菜をいろいろ用意すればおうちにいながらレストランのような楽しみ方ができると思います。チリワインには、いわゆる外れが少ないのでどれを選んでも失敗知らず。そういう意味でも、ワイン初心者の方でもチリワインを選ぶのはお勧めです。あとは、自分の好みのワインを見付けて、さまざまなお惣菜と試してほしいですね。ベストな組み合わせを発見すれば、おうち飲みの醍醐味が存分に味わえると思いますよ。

＊乳酸菌により、ワインの中のリンゴ酸が乳酸と二酸化炭素に分解される現象。酸味が柔らかく、香味が豊かなワインとなる

品種の個性を映し出す

ヴィーニャ・コノスル

全11ヴァラエタル完全ガイド

今や世界的な銘醸地に成長したチリを、常にイノベーティブな挑戦をしながら牽引してきたブランド「コノスル」。産地のポテンシャルを証明するように、多種多彩なブドウを栽培しワインとして結実させる。その実力を若手実力派ソムリエが徹底検証！

text by Asako NAKATSUMI
photographs by Kentaro TAKIOKA

「すごい、壮観！」

勢ぞろいした「ヴィーニャ・コノスル」の『ビシクレタ レゼルバ』シリーズの全アイテムに、思わず感嘆の声を上げたソムリエの近藤佑哉氏。そして、こう続ける。

「コノスルは、今や日本におけるチリワインのアイコン的な存在に。リーズナブルな価格でありながら非常に高品質であることが人気の理由です。さらに驚くのは、バラエティーの豊かさ。最もカジュアルな『ビシクレタ レゼルバ』シリーズで品種別に11種もラインナップできるのは、チリ全土に広大な自社畑を所有し、それぞれの土地に最適なブドウを栽培しているからこそできることだと思います」

今回、あらためてすべてのアイテムをテイスティングした近藤氏。

「共通しているのは、ブドウの特徴や個性がとてもピュアかつストレートに表現されている点。樽の香りを付けるなどのお化粧感はなく、真っ向勝負でブドウの個性、品質の高さをワインに映し出しています」と評価する。品種特性を体感できるので、初心者にとってはブドウの特徴を知る機会に、ソムリエなどの資格試験を控えている人にはテイスティング対策にもってこいだ。

「白はシャルドネ、赤はカベルネ・ソーヴィニヨンという『軸』となるフラッグシップのワインがあり、それよりもさわやかなワインならソーヴィニヨン・ブラン、フローラルならヴィオニエ、エレガントさを求めるならピノ・ノワール、しっかりめならカルメネール……と、ワインの世界、ワインの経験を広げていく楽しさがあります」と近藤氏も言うように、コノスルをベースに好みの品種を探してみるのも楽しいだろう。

リーズナブルな価格は「おうち飲み」にも最適だ。

「バラエティー豊かなので、合わせる料理の幅もとても広い。家の食卓に並ぶ定番のお惣菜、テイクアウト、たまにはちょっと手の込んだ料理……。コノスルがあればどんな料理でも必ず合うワインがあるはず。おうち飲み、最強の相棒と言えるでしょう」と、近藤氏は笑顔を見せた。



近藤佑哉氏
Yuya KONDO

「銀座レカン」シェフソムリエ。「第9回全日本最優秀ソムリエコンクール」3位、2017年「第2回シャブリ杯」シャブリ賞。18年「第7回JSA ソムリエ・スカラシップ」優秀賞、ASI International SommelierDiploma 取得。19年「ポメリーソムリエコンクール2019」優勝、「第3回ボルドー＆ボルドーシュペリウール・ソムリエコンクール」優勝

Cono sur



コノスル メルロー ビシクレタ レゼルバ 2018 年



品種：メルロ 85 %、ガルナッチャ 6 %、テンプラニーリョ 5 %、シラー 2 %、プティ・ヴェルド 1 %、アスピラン・ブーシェ 1 %

コンポートにしたカシスのような甘やかな香りと、ラベンダーの華やかな香りも。口当たりは非常に滑らか。味わいも凝縮した果実味が中心ながら、樽由来のロースト香やしっかりとしたタンニンが全体を引き締める。

× ビーフシチュー



香りや味わいはもちろん、ワインのやさしい口当たりと、ビーフシチューの滑らかさが共鳴するリッチなペアリング。

コノスル リースリング ビシクレタ レゼルバ 2019 年



品種：リースリング 100 %

グレープフルーツ、洋ナシ、ゴールデンデリシャスの香りに、リンデンやカモミールといった花の香りが立ち上る。きれいで伸びのある酸味が口の中をスッと抜けていき、充実した果実味がボリューム感を与えている。

× なたね油で揚げた天ぷら



リースリングの原産地、フランスのアルザス地方名産のなたね油と相性抜群。ワインが持つフローラルな香りが同調する。

コノスル シャルドネ ビシクレタ レゼルバ 2019 年



品種：シャルドネ 100 %

モモやアプリコットなどのよく熟れた果実香や、ほんのりと花のミツが香る。アタックはフレッシュながらふくよかな酸味が広がり、後味に感じる心地のいい苦味が複雑性を与えている。バランスのいい万能選手。

× カプレーゼ



ワインの熟した果実味とオリーヴオイルが同調。柔らかな酸味がトマトの甘味を引き立て、モッツァレッラチーズの食感に寄り添う。

コノスル カルメネール ビシクレタ レゼルバ 2019 年



品種:カルメネール 85 %、カベルネ・ソーヴィニヨン 10 %、マルベック 2 %、シラー 2 %、アスピラン・ブーシェ 1 %

プラムやカシスのジャムのような凝縮された香りに、グリーンペッパーのさわやかな香りも。オリエンタルスパイス、トースト香、ビターチョコなども感じられる。香りも味わいもパワフルで凝縮感のある赤ワイン。

× ピーマンの肉詰め



ワインが持つグリーンのトーンにピーマンの青い香りがマッチ。ケチャップとウスターソースを合わせたフルーティーなソースで。

コノスル ピノ・ノワール ロゼ ビシクレタ レゼルバ 2019 年



品種：ピノ・ノワール 100 %

美しいサーモンピンクの色調。ラズベリーやレッドカラントなどの赤い甘酸っぱい果実の香りに、ピンクペッパーを思わせるスパイス香も。フレッシュで軽快な酸味がありつつボリューム感もあり、飲み応えのあるロゼ。

× カツオのたたき



ワインのやさしいタンニンが、鉄分を伴ったカツオの旨味を引き立てる。ワインの甘酸っぱさとポン酢との相性もいい。

コノスル ソーヴィニヨン・ブラン ビシクレタ レゼルバ 2019 年



品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100 %

メイヤーレモンのようなほんのりとした甘味を持つ柑橘類が中心で、フレッシュハーブのディルやレモングラスといった若草を思わせる香りがアクセントに。生き生きとした酸味がみずみずしく、フレッシュで軽快な白ワイン。

× 鶏の唐揚げ



レモンを搾る感覚でワインを合わせれば、さわやかな酸味が口の中の脂分をスッキリ流し、ワインがすいすい進むマリアージュに。

コノスル シラー ビシクレタ レゼルバ 2018 年



品種：シラー 100 %

レッドチェリーやマルベリーなどの赤い果実に、ペッパーの香りがアクセントとして香る。きれいな酸味と抑えの効いているエレガントな果実味、後味のほろ苦さが複雑さを感じさせる。バランスに優れた上品シラー。

× 餃子（味噌ダレで）



餃子の焼いた香ばしさ、餡のジューシーさ、味噌ダレのコクと旨味と、舌にじんわりとしみるようなワインの旨味が渾然一体に。

コノスル カベルネ・ソーヴィニヨン ビシクレタ レゼルバ 2018 年



品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 85 %、プティ・ヴェルド 5 %、カベルネ・フラン 4 %、マルベック 4 %、ガルナッチャ 2 %

レッドチェリー、カシス、ブルーベリーの果実香を、ヴァニラ、シナモンなどスパイスの香りや樽由来のトースト香が下支えする。フレッシュながら柔らかな酸味に、力強くもきめ細やかなタンニンが調和する、バランス秀逸の1本。

× ステーキ



シンプルに塩コショウしてグリルした牛肉の赤身のステーキと。甘辛いオニオンのソースや、仕上げにバターを乗せて。

コノスル ゲヴュルツトラミネール ビシクレタ レゼルバ 2019 年



品種：ゲヴュルツトラミネール 100 %

ライチの香り、ジャスミンや白い花などフローラルなアロマや、クミン、コリアンダーといったスパイス香が立ち上る。口に含むと果実味が溢れ、心地よく柔らかな酸が広がる。ブドウの特徴がキレイに表現されている1本。

× 生春巻き



フローラルな香り、オリエンタルなスパイス、フレッシュな味わいは、エスニック料理と合わせたい。パクチーとも好相性。

コノスル マルベック ビシクレタ レゼルバ 2017 年



品種：マルベック 100 %

カシスやブルーベリーのジャムを思わせる甘やかな香り。アニスなどオリエンタルスパイスも香る。まるで果実をかじったかのようなジューシーな味わい。しっかりとしたタンニンがワインとしての複雑さ、奥行きを与えている、フルボディの赤。

× トンポーロー（豚の角煮）



ワインの凝縮感が豚肉の脂身のコク、濃厚な甘じょっぱい味わいにも対等に寄り添う。オリエンタルスパイスの八角とも好相性。

コノスル ピノ・ノワール ビシクレタ レゼルバ 2018 年



品種：ピノ・ノワール 100 %

ラズベリーやブラックベリーなどの赤と黒が混じったような果実香、クローヴやナツメグ、ジンジャーといったスパイス香も。口に含むとエレガントな酸味と品のある控えめな果実味、舌に染み渡るような旨味が広がる。

× 豚のショウガ焼き



ショウガの風味が共鳴し、しょうゆベースのコクのある味わいとワインが持つ旨味とが同調しながらお互いを引き立てていく。

コノスル ヴィオニエ ビシクレタ レゼルバ 2019 年



品種：ヴィオニエ 100 %

黄桃やアプリコット、ネクタリンなどの果実香に、花のミツのような香りが加わる。味わいにはボリュームを感じ、果実味と柔らかな酸味のバランスがいい。後味のミネラルが余韻を心地よく演出してくれる。

× パテ・ド・カンパーニュ



ワインのふくよかさが、肉の旨味や脂身を味わう料理、しっかりとした味付けしたボリュームある一品と調和する。

＊価格はすべて880円（税別）

 問い合わせ先：㈱スマイル TEL. 03-6731-2400

『フロンテラ プレミアム』でワンランク上のおうち飲み

Frontera Premium



©Tomokazu MATSUKAWA

19 世紀、ワイン産地の「新大陸」であるチリに夢をかけ、「コンチャ・イ・トロ」は誕生した。
*No.1 に君臨し続けるこのワイナリーが手掛ける世界で一番売れているチリワイン、それが『フロンテラ』だ。
日常を少し贅沢にしてくれるプレミアムシリーズの実力と魅力に迫る。



©Hiromichi KATAOKA

宇佐美晋也氏
Shinya USAMI
「レカングループ」エグゼクティヴソムリエ。2002年「ブラッスリーレカン」に入社、06年「銀座レカン」に異動。2020年3月より現職として、レカングループ各店のワインを管理する。JSA認定ソムリエエクセレンス

text by Asako NAKATSUMI
styling by Yoko KUBOTA

「コンチャ・イ・トロ」は1883年、スペインのコンチャ侯爵家は、チリのアンデス山脈の麓のピルケにワイナリーを設立した。現在、チリに計9000ヘクタールもの広大な自社畑を保有し、世界トップ水準のワインを提供する、名実ともに「チリ*No.1ワイナリー」だ。

カジュアルラインから上級キュヴェまで幅広いワインを手掛けるが、中でも『フロンテラ』は、ブドウ品種の特徴をシンプルに表現し、手ごろな価格ながら高品質な味わいが楽しめる定番ブランドとして、世界中から愛されている。8種類のブドウの品種の個性を楽しめる『スタンダードシリーズ』も人気だが、収穫方法や収穫時間、ワイン造りに徹底的にこだわったワンランク上の『プレミアムシリーズ』に注目したい。

こだわりの一つ目は「手摘み」。チリ全土にある自社畑の中からワインメーカーが選別した畑で栽培し、人の手で丁寧に収穫したブドウを主に使っている。二つ目は「ナイトハーベスト」。ブドウが最も芳醇なアロマと凝縮した果実味を蓄える夜間に収穫する。4種のスティルワインをテイスティングしたソムリエの宇佐美晋也氏は「かつての『ニューワールド』『チリワイン』のイメージを根底からくつがえす素晴らしいワイン」と評し、こう解説する。

「ブドウの栽培、収穫へのこだわりが伝わってくる非常にピュアな味わい。果実味がしっかりとありながら、柔らかな酸味、白は心地のいいミネラル感、赤は程よいタンニンがあり、複雑性も感じさせます。かつて多くのチリワインの特徴であった分厚い果実味、重さを感じさせるアルコール感などはなく、非常に洗練されています」

フードフレンドリーなことも大きな魅力だ。

「軽いおつまみでも、メインディッシュでもOKという懐の深さがある。飲み疲れすることのないバランスのいい飲み口なので、ワインだけでも十分楽しめます」と宇佐美氏。日常のおうち晩酌をちょっと贅沢に——。そんなシチュエーションや気分にぴったりのプレミアムなチリワインだ。

1～2人飲みにぴったりのミニボトルも！



『カベルネ・ソーヴィニヨン』と『シャルドネ』は1人飲みやカップルで飲むのに最適な250mlのミニボトルも用意。おうちだけでなく、ちょっとしたピクニックや旅先などに持っていくなど、シーンもいろいろ広がりそう

＊ Intelvid-Chile 2019による

芳醇なアロマ、ピュアな果実味×
まろやかな肉の美味しさ＝プレミアムなひととき



フロンテラ プレミアム
ナイト・ハーベスト レッド
Frontera Premium Night Harvest Red

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 56%、シラー 28.5%、マルベック 14%、その他 1.5%

カシスやブラックチェリーなど黒い果実の香りに、スミレやわずかな鉄っぽさが感じられ、コショウのスパイシーさがアクセントに。柔らかな口当たりで豊かな果実味が広がり、丸みのある酸とスパイス感が余韻まで心地よく続く。

×



ビーフシチュー
ワインの柔らかなテクスチャーと、柔らかく煮込まれた牛肉、シチューの食感が調和する。リッチな質感を楽しむペアリング。



メンチカツ
牛肉多めのひき肉の旨味、衣の香ばしさ、中濃ソースのまろやかさ。それぞれの美味しさや食感をバランスのいいワインが引き立てる。

ほっこり癒やしの甘やかさ
甘酸っぱいおかずはもちろん、スイーツとも相性抜群！



フロンテラ プレミアム
ナイト・ハーベスト ホワイト
Frontera Premium Night Harvest White

品種：モスカテル・デ・アレハンドリア 85%、その他 15%

マスカットフレーバーが華やかでアロマティック。グラスを回すとレモンの香りが立ち上がり、ベルベーヌのハーブティーのニュアンスも。口に含むと滑らかで、甘やかな果実味と穏やかな酸味がふんわりと広がる。

×



ポテトサラダ
サラダのほっこりとした甘さ、滑らかなマヨネーズの食感と好相性。ポテトサラダに、リンゴなどのフルーツを加える感覚でペアリングしても。



アジの南蛮漬け
カラッと揚げたアジを甘酢で絡めた南蛮漬けにワイン、料理の甘酸っぱさが同調するペアリング。やはり甘酸っぱい野菜のピクルスを添えても。

肉のジューシーさ、ソースやダシの旨味と
ピュアなワインの幸せマリアージュ！



フロンテラ プレミアム
カベルネ・ソーヴィニヨン
Frontera Premium Cabernet Sauvignon

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 85%、メルロ 15%

チェリー、カシス、ブルーベリーなどのチャーミングで華やかな香りに、品種特性のメントールを思わせる清涼感も。ピュアな果実味ときれいな酸味、タンニンの程よい渋味がバランスよく調和する。

×



ハンバーグ
合挽き肉のジューシーなハンバーグに、ワインのピュアな果実味に合わせてフルーティーで旨味のあるケチャップ＆ウスターソースを添えて。



牛肉のタマネギ炒め
牛肉とタマネギをしょうゆとみりんでサッと煮た一皿。甘辛い味付けにワインの果実味が寄り添い、酸味とタンニンでさっぱりと楽しめる。

素材の味わいを引き立てながら脂をスッキリ！
どんどん飲み、食べ進みたくなるペアリング



フロンテラ プレミアム
シャルドネ
Frontera Premium Chardonnay

品種：シャルドネ 85%、その他 15%

リンゴや洋ナシの果実香に、ユリ、スイカズラなど白い花の香りも。アタックは柔らかく果実味が広がり、中盤からの丸みのある酸味とミネラル感が口の中を引き締めながら、余韻まで心地よく続く。

×



サケのムニエル
タルタルソースを添えて。サケの脂、ソースのまろやかな食感と、柔らかなワインの風味が口の中できれいに同調する。



鶏肉とキノコのソテー
鶏肉の脂分をスッキリさせながら、肉とキノコのコクのある旨味とワインの果実味が一体となる、芳醇なマリアージュ。

＊価格はすべて860円（税別）

新進気鋭の注目株!! 「インドミタ」

「チリワインは果実味が強い」――。そんな印象を一新させる、酸味がきれいで調和の取れたチリワイン「インドミタ」。しかも価格がリーズナブルで、コストパフォーマンスは絶大！　その魅力を谷宣英氏が解説する。

text by Kimiko ANZAI, photographs by Kentaro TAKIOKA

チリワインの魅力は、リーズナブルで凝縮感のある果実味が楽しめること。家飲みの機会が多くなってきた昨今、その需要はますます増えている。

そんな魅力的なチリワインの中でも圧倒的コスト・パフォーマンスの高さを誇る新進気鋭のワイナリーが「インドミタ」だ。2001年に創業、チリで今最も活気ある産地の一つカサブランカ・ヴァレーと、カベルネ・ソーヴィニヨンの名産地マイポ・ヴァレーに500ヘクタールを超える自社畑を所有し、そのすべてをサステイナブル*で栽培している。同社の人気ワイン『グランレゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン』がイギリスのワイン誌『デキャンタ』誌において、〝10ポンド以下のボルドー品種514本〟で第1位になるなど実力を見せている。日本ではまだあまり知られていないが、チリではすでに生産規模としてトップ10に入るほど急成長を見せ、多くのファンを獲得している。「インドミタ」とは現地の言葉で「何者にも支配されない」という意味だというが、〝名は体を表す〟の言葉通り、それはワイン造りにも顕著に感じられる。

今回、この「インドミタ」の可能性を探り、解説してくれたのが「ホテルニューオータニ」エグゼクティブシェフソムリエの谷宣英氏だ。世界のグラン・ヴァンに精通しているが、チリワインにも造詣が深い。

谷氏が初めてチリを訪れたのは2009年のこと。

「〝凝縮感のあるカベルネ〟としていち早く栄えたマイポ・ヴァレー、冷涼で新しい産地として注目されるカサブランカ・ヴァレーなどを訪れましたが、スケール感を感じる自然環境に圧倒されました。高級レンジとされる赤ワインも、長く熟成を待たずに早く飲めるものが多かったのも新しい発見でした」

今回、谷氏が試飲したのはフラッグシップの『クラシック』シリーズ、世界的に評価が高い『グランレゼルバ』シリーズ、そしてトップキュヴェの『サルドス』。

「クラシックシリーズですが、今までのチリワインの印象とは違いますね。酸味がピュアに表現されていて、飲み飽きない。アルコール感が強くないので、料理にも合わせやすいですね」

ここで、谷氏が資料に目を通し、一瞬驚きの表情を見せた。

「収穫は陽が登る前に行い、半分が機械で半分は手摘みなのですね。このシリーズの総生産量を考えれば、これは大変な労力です。でも、それがきちんと酸味にも表れていますね」

ワインはすべてステンレスタンクで醸造し



チリで今最も活気のある産地の一つ、カサブランカ・ヴァレーと、チリの銘醸地マイポ・ヴァレーに500ヘクタールを超える自社畑を所有



日本オリジナルシリーズのクラシックシリーズは、半分は手摘みで収穫したブドウを使用



ウルトラプレミアム

サルドス
Zardoz
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
産地：マイポ・ヴァレー
希望小売価格:3500円（税別）
シリーズ最高峰で、各コンクールの金賞受賞多数。ブルーベリージャムのニュアンス。「マイポ・ヴァレーらしい、赤い果実の熟した香り。〝行き過ぎない感じ〟がいいですね」

谷宣英氏
Nobuhide TANI



「ホテルニューオータニ」エグゼクティブシェフソムリエ2007年度全日本最優秀ソムリエ、第13回「世界最優秀ソムリエコンクール」日本代表。2016年に「現代の名工」に最年少で選出される。山梨大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団認定オフィシエなどとしても活躍

グランレゼルバシリーズ

収穫はすべて手摘み、上質なブドウだけで造られるワンランク上のシリーズ。それぞれの品種に合わせて最長12カ月の樽熟成。「酸がきれいで従来のチリの印象が変わりました。アルコール度も抑えめでモダンな印象。世界が求めているスタイルですね」



（ボトル右から）

グランレゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン
Gran Reserva Cabernet Sauvignon
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100％
産地：マイポ・ヴァレー
ブルーベリーやユーカリの香り。タンニンが柔らかで早く飲める。「ジューシーで旨味があります。熟度からチリらしさも感じる。清々しさがあるので、甘いタレの焼肉にも」

グランレゼルバ ピノ・ノワール
Gran Reserva Pinot Noir
品種：ピノ・ノワール100％
産地：カサブランカ・ヴァレー
ブラックチェリー、ヴァニラ、バラなど香りが華やか。シルキーなタンニン。「誰からも愛される味。酸度が高く、全体を引き締めています。グラタンやポークソテーに合わせてみたい」

グランレゼルバ ソーヴィニヨン・ブラン
Gran Reserva Sauvignon Blanc
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100％
産地：カサブランカ・ヴァレー
白桃、ウリ、グースベリーの香り。「飲み口がドライで軽やか。冷涼地の特徴が感じられます。ハーブの香りも心地いいです」。6℃くらいに冷やして、白身魚のカルパッチョと。

グランレゼルバ シャルドネ
Gran Reserva Chardonnay
品種：シャルドネ100％
産地：カサブランカ・ヴァレー
黄桃や和梨の香り。樽のニュアンスが強すぎず、さわやかな酸味が魅力的。余韻も長い。「ワンランク上のレストランで活躍しそう。温度は6～13℃、前菜から白身の肉までカバーできます」

＊すべて希望小売価格1280円（税別）

ており、飲み口は軽やか。

「今までの〝爆発するような果実感のチリ〟とはひと味違う。新しいスタイルを感じました」

次のグランレゼルバシリーズで谷氏が着目したのは、樽をうまく使用している点だ。その程よさに好感が持てるという。

「樽のフレーバーが強すぎず、調和が取れています。カベルネ・ソーヴィニヨンはマイポ・ヴァレーらしく芳醇な果実味が生きつつも、『クラシック』同様行き過ぎていない。ほかの3品種は冷涼なカサブランカ・ヴァレーらしいキリリとした酸味が生きています。テロワールを大切にしていることが、味わいから伝わってきます」

そして最後は、最高級のボルドー・スタイル『サルドス』を。上質な味わいに谷氏が頷く。

「トップレンジは、往々にして造り込んでいる感じがあるものが多いのですが、これは十分な凝縮感がありながら、タンニンがシルキーで飲みやすい。ちょっとエレガントなビストロやブラッスリーなどの肉料理に合いそうです。ホテルの高級ハンバーガーもいいですね」

最後に、谷氏はこう語った。

「一貫して感じられたのは、酸がきれいで全体に調和が取れているということ。チリらしい果実の凝縮感がありながらも軽やかでフードフレンドリー。チリの新しいスタイルを感じました」

食事に合う〝チリのニューフェイス〟。今後、日本の食のシーンにどんな新しい発見をもたらしてくれるのだろうか。

＊環境保全型、持続可能な産業や開発など



ワインメーカー
ディエゴ・サバラ氏

1981年サンティアゴ生まれ。大学で農業経済学と醸造学の博士号を取得、チリ、スペイン、アルゼンチン、ニュージーランドで研鑽を積む。2012年帰国、コルチャグア・ヴァレー「テラプラ・ワイナリー」のプロジェクトに参加。2015年より現職

クラシックシリーズ

セントラル・ヴァレーのブドウで造られるフラッグシップ。収穫は早朝に限り、手摘みと機械の半々で行い、醸造はステンレスタンクで行う。販売は日本のみ。「酸が全体を引き締めて飲み飽きない。この価格でこの味は素晴らしい！」。ラベルはナスカの地上絵を表現。

（ボトル右から）

クラシック カベルネ・ソーヴィニヨン
Classic Cabernet Sauvignon
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100％
産地：セントラル・ヴァレー
ブラックチェリー、シナモン、黒コショウなど香りが華やか。「タンニンが滑らかで飲み心地がいい。ハム、サラミ、ソーセージ、ハンバーグなどに。16℃くらいの温度で家庭で楽しむのもいい」

クラシック シャルドネ
Classic Chardonnay
品種：シャルドネ 100％
産地：セントラル・ヴァレー
洋ナシ、リンゴ、トロピカルフルーツのニュアンス。「酸味がきれいで、新しいスタイルのチリワインという印象。酸が生き生きとしてフレッシュ、飲みやすい。刺し身、魚の塩焼きなど、シーフードとの相性は抜群です」

＊すべて希望小売価格880円（税別）



 問い合わせ先：㈱都光 TEL. 03-3833-3541

沢樹 舞さんが伝授！

サンタ カロリーナでおうちごはん

チリの名門ワイナリー「サンタ カロリーナ」が手掛ける『サンタ バイ サンタ カロリーナ』シリーズは、リッチな味わいがデイリーに楽しめるワイン。おうちごはんと合わせるコツを、菜園料理家＆ワインスペシャリストの沢樹舞さんが提案する。

text by
Toko MIYAWAKI
photographs by
Kentaro TAKIOKA



沢樹 舞さん
Mai SAWAKI

菜園料理家＆ワインスペシャリスト。㈱たべるの代表。12年間ファッションモデルとして活躍後、ワイン専門家に転身。週末農業を行いながら、ワインに合う家庭料理のレシピを提案する。食をテーマにしたウェブサイト「たべるの」主宰

「サンタ カロリーナ」はチリ・サンティアゴ市に本社を構える、1875年創業の歴史あるワイナリー。充実した醸造設備や確かな技術から生まれる高品質なワインは、世界中で高い評価を得ている。日本限定発売のこの『サンタ バイ サンタ カロリーナ』は、デイリーな食事に合わせやすく、コストパフォーマンスにも優れた人気のシリーズ。

「ブドウ品種の個性がしっかり表現されており、口当たりがまろやか。果実味豊かでクリアな味わいは、飲み進めるとよりクオリティーの良さが感じられますね」と沢樹舞さん。

今回は、8本のラインナップから5本をピックアップし、夕食のメインにもなる手軽でエスプリの効いた料理を提案してもらった。

「各ワインの要素からキーワードを引き出し、この味わいだからこの食材、味付け、という流れで相性を探るといいでしょう。例えばシャルドネの場合、ワインの持つふくよかさとジューシーな味わいに合わせてホタテをチョイス。バターでソテーしてクリーミーさをプラスし、さらにワインの個性に寄り添わせています。カベルネ・ソーヴィニヨンは、果実味やスパイスなどワインの要素がすべて溶け込んだウスターソースを調味料としてセレクト。品種の特徴であるグリーンなニュアンスに合わせてシシトウを加える、という要領です」

また、穏やかな味わいのメルロは、丸みのある甘さを持つラムチョップとカボチャで同調させながら、あえてワインにはないスパイスの要素を調味料で加える。

「コントラストを付けることでワインの味わいを引き上げるという相性です」

ワインも食材も美味しくなるこれからの季節、『サンタ バイ サンタ カロリーナ』を囲んで、おうちでちょっと贅沢な時間を楽しんでみては？



『サンタ バイ サンタ カロリーナ メルロ』

品種：メルロ主体

ブラックチェリーやプラムのリキュールを思わせる凝縮した果実の香り。豊かな果実味と酸味、タンニンのバランスが良く、清涼感がありすっきりとやさしい味わい。アフターにほのかに感じる黒砂糖のニュアンスが満足感を生む。

合う食材
肉全般／カボチャ
合う味付け
味噌／豆豉／甜麺醤／オイスターソース／クミン／ゴマ油
料理
ナスとひき肉の炒め物、麻婆豆腐
肉じゃが、筑前煮

ラムとカボチャの豆豉蒸し

刻んだ豆豉とショウガとニンニク、クミン、オイスターソース等をからめたラムチョップをカボチャと一緒に蒸した1品。蒸すことで脂肪の甘味が際立つラムチョップと丸みのある甘さのカボチャが、やさしい味わいのメルロに同調。ここにワインにはないスパイシーな要素を加えてコントラストをつける。





『サンタ バイ サンタ カロリーナ シャルドネ』

品種：シャルドネ主体

トロピカルフルーツや熟したグレープフルーツの香り。まろやかな果実味と穏やかな酸がリッチな口当たりを生み出し、アフターの心地いいほろ苦さが料理との相性を広げる。少し温度を上げても楽しめる。

合う食材
白身魚／鶏肉／貝／豚肉／パプリカ／ズッキーニ／ジャガイモ／サトイモ／玉ネギ
合う味付け
レモン／バター／ハーブソルト／オリーヴオイル／塩
料理
アジフライ、とんかつ、豚しゃぶ（ポン酢で）、鶏肉のクリーム煮

ホタテのソテー カリカリパン粉がけ

バターとオリーヴオイルでソテーをしたホタテの上に、ハーブソルトで調味しカリカリに炒めたパン粉をトッピング。クリーミーな味わいのホタテとバターの香りがワインのふくよかさに同調。レモンの香りをまとわせたズッキーニとパプリカの付け合わせとパン粉の香ばしさが、果実味とビター感のあるアフターに溶け込む。



『サンタ バイ サンタ カロリーナ カルメネール／プティ・ヴェルド』

品種：カルメネール、プティ・ヴェルド



カシスやブラックチェリーのコンポートを連想させる濃厚な果実の香りにスミレやラベンダー、スモーキーなニュアンスも。肉厚な果実味とタンニンのバランスが良く、パワフルな味わい。塩コショウをしてグリルした肉に合わせて、ワインをソースのような感覚で楽しみたい。スモーキーなニュアンスはバーベキューにも合う。

合う食材
赤身系の肉／牛肉／ラム
合う味付け
塩／コショウ
料理
肉のグリル、バーベキュー

『サンタ バイ サンタ カロリーナ ソーヴィニヨン・ブラン』

品種：ソーヴィニヨン・ブラン主体



グレープフルーツやレモンなど柑橘類のフレッシュな香りにフレッシュハーブのニュアンス。すがすがしい果実味と軽快な酸、ミネラルのバランスが良く、キレのある味わい。生野菜のサラダやさっと火を通しただけの魚介など、フレッシュ感やミネラル感のある料理と好相性。

合う食材
レタスなどの葉物／フレッシュハーブ／白身魚
合う味付け
マヨネーズ／フレンチドレッシング／ポン酢／オリーヴオイル／岩塩
料理
生野菜のサラダ、コールスロー、アクアパッツァ



『サンタ バイ サンタ カロリーナ カベルネ・ソーヴィニヨン』

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体

カシスやブラックチェリーのリキュールなど凝縮感のある果実味に、シナモンや黒コショウがほのかに香る。青い野菜のニュアンスも。穏やかなタンニンが心地よく、ボリューム感のある飲み応え。少し冷やしてスタイリッシュに楽しんでも。

合う食材
肉全般（特に砂肝、レバーや鶏もも肉）／シシトウ／ピーマン
合う味付け
ウスターソース／焼肉のたれ／酒／砂糖／醤油
料理
焼肉、すき焼き、豚の角煮

砂肝とシシトウのソース煮

ニンニクとオリーヴオイルで炒めて砂肝をウスターソースとワイン、シシトウを加えて煮詰めた1品。カベルネ・ソーヴィニヨンの凝縮した果実味やスパイスのニュアンスをすべて持ち合わせたウスターソースは好相性の調味料。シシトウを加えることでワインとの一体感がより明確に。



＊価格はすべてオープン（税別参考価格790円）

問い合わせ先：サントリーワインインターナショナル㈱　0120-139-380（お客様センター）

ワイン好きにぜひ飲んでいただきたい日本酒

ワインと日本酒の素敵な関係

世界から日本の「SAKE」へ熱視線が送られている。ワインと同じ醸造酒として、その香りや味わい、料理とのペアリングはもちろん伝統的な文化としても注目を集めている。本特集では「スパークリング」「ワイングラスでより美味しい」「ワイン酵母」「熟成酒」といったワインと共通ワードを持つ日本酒を17本セレクト。日本酒に詳しい3名のテイスターがワイン好きに向けて日本酒の楽しさをお伝えする。

text by Asako NAKATSUMI
photographs by Tomokazu MATSUKAWA



北原康行氏
Yasuyuki KITAHARA

2008年に「コンラッド東京」に入社。同ホテルのソムリエチームの一員として活躍。14年9月、世界の唎酒師の頂点を決める大会「第4回 世界唎酒師コンクール」にて優勝を飾る。ヘッドソムリエ、レストランマネージャーを経て、20年シニア アウトレット マネージャーに就任



君嶋哲至氏
Satoshi KIMIJIMA

「横浜君嶋屋」代表取締役。1892（明治25）年創業の酒販店の4代目で、ワインと和酒卸販売業、ワインの直輸入を行う。無名でも質が良く生産者の顔が見えるお酒を扱う「セレクトショップ」をモットーに3店舗を経営。音楽とお酒とのコラボレーションで横浜を盛り上げるミュージシャンとしても活躍中



菅田ゆう氏
Yu SUGATA

「インフィニット・酒スクール」代表。ソムリエや唎酒師などの資格多数。1986年ワインバーからソムリエの道に入り、89年フランス国立「サンキャンタンホテル学校」に留学。帰国後はフランス料理店、ゴルフ場、ホテル、酒販店を経て現在は酒類総合コンサルタントとして酒流通や教育事業を展開









スパークリング清酒 澪 Mio

原料：米（国産）、米麹（国産米）
炭酸ガス含有
アルコール度数5%
希望小売価格：475円（300ml）
問い合わせ先：
宝ホールディングス㈱

テイスティングコメント

マスカットのような香りで、甘酸っぱい可憐な味わいが広がる飲みやすいスパークリング。アペリティフに最適。しっかりと冷やすのが美味しく楽しむコツ。

宝酒造

「宝」の語源は「田から」。自然の恵みへの思いを重んじ、国内外で清酒、焼酎、ソフトアルコールなどの酒類、本みりんや料理清酒などの酒類調味料など、独創的で確かな技術に裏づけられた商品を提供し続けている。

MIZUBASHO Artist Series フローラルスパークリング

原料米：山田錦
アルコール度数12%
希望小売価格：1320円（360ml）
問い合わせ先：永井酒造㈱

テイスティングコメント

うすにごりでやさしく上品な甘味が中盤からアフターまでしっかりと伸びる。その甘味がわずかな苦味とコントラストを呈し、しっかりとしながらも滑らかな泡で飲み心地のいいスパークリング。

永井酒造

1996（明治19）年、初代永井庄治氏が尾瀬の自然に磨かれた天然水に惚れ込み、酒造りを開始。『水芭蕉アーティストシリーズ』は尾瀬の自然を守る「尾瀬の水芭蕉プロジェクト」に賛同するアーティストがラベルを描く。今回は俳優の片岡鶴太郎氏が手掛けた。

八鹿 awa sake 白虹

原料米：非公開
アルコール度数12%
希望小売価格：4500円（720ml）
問い合わせ先：八鹿酒造㈱

テイスティングコメント

きめ細やかで持続的な泡立ち。米の甘い香りがほんのりと立ち上り、口に含むと甘味と酸味が柔らかなテクスチャーとともに広がる。アルコール度数がワイン程度で飲みやすい。アペリティフ（食前酒）に最適なスパークリング。

八鹿酒造

江戸末期の1864（元治元）年創業。大分県南西部、「九州の屋根」と称される九重連山の清らかな伏流水で日本酒や焼酎を醸す。酒蔵を興した3代目・麻生観八と杜氏・仲摩鹿太郎の名から銘酒『八鹿』と名付けた。

日本酒をテイスティングしてみよう

自分の好みの日本酒を見付けるために、ワインと同じようにテイスティングに挑戦してみよう。



Step 1　まずは外観を見る

ワイングラスに日本酒を注ぎ、酒の色合いや透明度、粘度を確認。にごりや泡の有無や色の付き方、とろみの具合は味や香りを想像する手掛かりになる。

Step 2　次に香り

いわゆる「吟醸香」といわれる香りはメロンやリンゴ、バナナなどの果実に例えられる。ほかには、「ハーブ香」や「穀物香」「スパイス香」「カラメル香」などがあり、「若々しさ」や「さわやかさ」「ふくよかさ」「複雑さ」「熟成感」などと表現できる。

Step 3　最後に味わい

まずは酒を少しだけ口に含み、息を軽く吸い込みながら口中全体、舌の上で転がす。日本酒に感じる味わいとして、甘味、酸味、苦味、旨味、アルコールの濃淡やテクスチャーなどを意識してみよう。日本酒はワインと違ってアルコール度数に幅があることと、甘味と旨味が柱となるため、濃淡に由来する表現と、その中にある酸味や苦味とのバランスやテクスチャーを表現することが多い。

――日本酒を「ワイン好きにお勧めしたい」という切り口で語る時、何がキーワードになると思いますか？

君嶋　「ビオロジック」と「グラン・クリュ」ではないでしょうか。有機栽培の米で造る酒、また米の産地による味わいの違いは、日本酒でも注目されており、ワイン好きにも興味を持ってもらえるのではないでしょうか。

菅田　かつては淡麗辛口の酒や、米を磨きに磨いた大吟醸酒がもてはやされた時代もありましたが、今は「個性」が大切。具体的には、甘さと酸がしっかりと感じられる甘酸っぱい酒、対して香りも味わいも丸く柔らかなバランスのいい酒など、さまざまな個性を打ち出す酒が出てきている。さらに「発泡」「長期熟成」と、まさにワインに通じる取り組みをしている日本酒も増えています。

北原　サービスをしていて感じるのは、ワイン好きの方には「米の品種」と「フードペアリング」でお伝えするとわかりやすいようです。この料理に、ワインだったらこの産地のこの品種を合わせますが、日本酒の場合は……といった具合に、ワインの話しを引用しながら説明することが多いですね。

――ではそれらのキーワードを軸にテイスティングしていきましょう。まずはスパークリング。トップバッターは『八鹿 awa sake 白虹（八鹿酒造）』です。

菅田　発泡性の日本酒には三つの製法があります。その一つに「瓶内2次発酵」というシャンパーニュと類似した製法で造られた日本酒があります。八鹿 awa sake 白虹は瓶内2次発酵で造られたスパークリング日本酒です。きめ細かい泡ときれいな酸味があり、バランスがいいですね。

君嶋　青リンゴやミネラル、白いお花などが感じられ、とてもさわやか。泡がきれいに溶け込んでいるのは瓶内2次発酵ならでは。シャンパーニュ同様、発酵中に1本1本丁寧にルミュアージュ※1（動瓶）しており、透明感のあるきれいな酒に仕上がっています。

北原　『MIZUBASHO Artist Series フローラルスパークリング』（永井酒造）は、同じく瓶内2次発酵で造られていますが、気泡の粒が大きくハツラツとした印象。水飴のような甘い香りが上がってくるのと同時に、コショウなどのスパイス、ミネラルも感じられます。酸味があるものの甘やかさが中心なので、乾杯は八鹿で、食事の前半ではお造りと合わせてMIZUBASHOを、という楽しみ方ができますね。

君嶋　このスパークリングは、オリ引きをしないことでカジュアルなスタイルとリーズナブルな価格を実現しています。永井酒造は日本酒の瓶内2次発酵の研究における先駆者で、その経験とノウハウがあるからこそ生まれた泡酒といえるでしょう。

次の『スパークリング清酒 澪 Mio』（宝酒造）は炭酸注入タイプ。魅力は何と言っても飲みやすさと低価格。「500円くらいだし試してみようかな」という人は多いのでは？ 海外でも人気が高く外国の寿司店でよ

日本酒の瓶内2次発酵とは

ここ最近、人気があるスパークリングタイプの日本酒。シャンパーニュと同じく「瓶内2次発酵」をうたう日本酒もしばしば見かける。これは発酵途中のまま瓶に移し替えて、瓶の中で2次発酵させるシャンパーニュと類似した製法のこと。この瓶内2次発酵方式で造られたスパークリングは、やさしく口当たりのいい泡が特徴。そのほか、発酵中の酒を菌が生きた状態で粗くろ過して瓶詰めした活性にごり酒、炭酸を注入し泡を発生させるタイプもある。





リンク8888

原料米：米（国産）、米麹（国産米）
アルコール度数17%
希望小売価格：5500円（720ml）
問い合わせ先：
ペルノ・リカール・ジャパン㈱

テイスティングコメント

名の由来はスコットランドの「シーバスリーガル」の醸造所と「桝田酒造店」との距離8888キロから。樽のスパイシーで香ばしい香りと、日本酒ならではの米のやさしい香り、柔らかなテクスチャーが調和。

桝田酒造店

1893（明治26）年創業の富山県を代表する蔵元。「吟醸酒のパイオニア」と称され、主力銘柄「満寿泉」で大吟醸から定番酒までを展開。伝統を守りながら新たな取り組みにもチャレンジし、国内外に日本酒文化を発信する。

東光 純米大吟醸袋吊り

原料米：山田錦
アルコール度数16%
希望小売価格：5000円（720ml）
問い合わせ先：㈱小嶋総本店

テイスティングコメント

醪を布袋に詰め、自然の重力だけで一滴一滴搾った酒。果実のような華やかな香りとフレッシュ感があり、シンプルながらボリュームのある飲み口。ブルゴーニュグラスなどの大ぶりのグラスに注ぎ、膨らみのある香りを堪能したい。

小嶋総本店

安土桃山時代の1597（慶長2）年、山形県米沢の地に創業。江戸時代には米沢藩藩主の上杉家の御用酒屋を務める。国際的な日本酒コンテスト「インターナショナル・サケ・チャレンジ2016」で金賞を受賞。

天狗舞 HAKU-LABEL 山廃 純米大吟醸

原料米：山田錦
アルコール度数15%
問い合わせ先：㈱車多酒造
※飲食店限定商品

テイスティングコメント

モダンなタイプの洗練された山廃酒。米の旨味と酸味がバランスを取りながら、アフターに感じるわずかな苦味が全体を引き締める。低温貯蔵によるまろやかな味わい。冷や〜ぬる燗で温度帯を変えて楽しみたい。

車多酒造

1823（文政6）年創業。石川県白山市の霊峰白山を望む加賀平野で酒造りを続ける。看板銘柄は『天狗舞』。「食事と楽しめる飲んでうまい酒」という信念のもと、国内外に日本酒を発信している。

黒龍 しずく

原料米：兵庫県東条産山田錦
アルコール度数15%
希望小売価格：5000円（720ml）
問い合わせ先：黒龍酒造㈱

テイスティングコメント

果実を思わせる香り、口に含むと滑らかな口当たりで、甘さや酸味は穏やかで丸みのある澄んだ味わい。最後はスッと切れていくきれいな酒。日本料理店のコース料理はもちろん、家庭料理でも受け入れる懐の深い食中酒。

黒龍酒造

1804（文化元）年、福井県永平寺町松岡に創業。霊峰白山山系の雪解け水が流れ入る九頭竜川の伏流水で酒を仕込む。早くから欧州のワイン造りに興味を抱き、1975年、ワインの熟成を応用した大吟醸『龍』を発売した。

く見かけます。

菅田　甘さは感じますがシンプルで軽やか。アルコール度数も高くないのですいすい飲めますね。こういう気軽なタイプは、日本酒初心者の入り口としていいアイテムだと思います。

――次は『黒龍 しずく』（黒龍酒造）です。

菅田　落ち着いた香りで酸味を抑えた丸い味わいです。米を35パーセントまでしっかりと磨き、上品なスタイルに。原酒を造り上げる時に醸造アルコールを添加することで、キリリと引き締まった後口に仕上げています。

君嶋　醸造用アルコールの添加については賛否の意見がある中、このしずくは醸造用アルコールを添加する必要性をこの酒の実力が証明してくれる日本酒だと思います。醸造用アルコールの添加によって酒がシャープになり、だからこそ合う料理がある。蔵のある福井県の名産、越前ガニのギュッと締まった味わいには、膨らみのありすぎる純米酒は実は合わせにくい。こうしたきれいでキレのある酒だから素晴らしいマリアージュが楽しめる。食中酒として非常にバランスが良く、優秀な酒です。

菅田　日本酒造りの大敵は「雑菌」。かつて酒蔵では自然界にいる乳酸菌を繁殖させ、その乳酸菌から生まれる乳酸が雑菌を死滅させ腐敗を防いできました。今は人工的に造られた乳酸があり、それを酒の素となる「酒母（しゅぼ）」に加えてできるのが「速醸酛（そくじょうもと）」、対して自然から乳酸を得て造る昔ながらの酒母を「生酛（きもと）」「山廃酛（やまはいもと）」と呼びます。速醸酛で仕込んだ酒が比較的すっきり仕上がるのに対し、クラシックな造りの生酛や山廃酛仕込みの酒は濃厚な味わいが特徴です。

『天狗舞（てんぐまい） HAKU-LABEL 山廃純米大吟醸』（車多（しゃた）酒造）は山廃酛で仕込んだ酒。従来の山廃の酒は酸味や苦味が強くなりがちなのに対し、この酒は精米歩合が45パーセントと低いため、米の旨味と酸のバランスが絶妙で柔らか。低温貯蔵によってさらに丸みのあるきれいな酒に仕上がっています。

北原　現代の山廃、と言いたくなるような洗練されたスタイル。45パーセントまで磨いた純米大吟醸を山廃で仕込むことに、造り手の挑戦心を感じます。サービス供出温度が低い時は口径が狭いグラスで、その後ブルゴーニュグラスで香りの膨らみを楽しみ、燗には白磁の酒器でうっすらとした黄金色を愛でる――。温度帯を変えながら楽しめる1本です。

次の『東光 純米大吟醸袋吊り』（小嶋総本店）は、わかりやすく美味しい酒。一口目から果実の甘味にフレッシュさ、ボリューム感が花開きます。外国の方にはこうした日本酒が好評です。醪（もろみ）を布袋に詰めてゆっくり搾る「袋吊り」は、ワイン造りの重力を利用したグラヴィティー・システム[※2]に通じるのでは?

君嶋　リンゴのような香りと甘味を







MIRROR MIRROR
原料米：京丹後産夢ごこち
アルコール度数13.8%
希望小売価格：1700円(720ml)
問い合わせ先：白杉酒造㈱

テイスティングコメント
黒麹のクエン酸、酵母が生成するリンゴ酸からのしっかりとしたシャープな酸味が特徴。甘さもあり、甘酸っぱくてジューシーな味わいに。低アルコールで飲みやすい。魚を使った前菜、リンゴを使ったタルトタタンなどと。

白杉酒造
1777（安永6）年創業、京都府京丹後の蔵元。社長夫妻と営業、蔵人4人で酒を造る。酒造好適米を一切使わず、「美味しいご飯のような酒」を目指し、飯米だけを使用しながら、新しい酒造りにチャレンジする。

シャトー・イガイタカハ 作 鷹羽 純米吟醸
原料米：山田錦
アルコール度数15%
希望小売価格：5000円(750ml)
問い合わせ先：ワインライフ㈱

テイスティングコメント
洋ナシや青リンゴなどのみずみずしくフレッシュな香り。味わいは米のふくよかな旨味の中にわずかな苦味があり、複雑さを呈している。地鶏の焼き鳥など、白身肉ながらしっかりとした味わい、噛み応えのある肉料理と。

シャトー・イガイタカハ
カリフォルニアで日本人に合うワインを造る「シャトー・イガイタカハ」。三重県で「作」という日本酒を造る「清水清三郎商店」とコラボレーションしワイン好きに向けた日本酒に挑戦。

常山 PlusAge 2018
原料米：美山錦
アルコール度数16%
希望小売価格：2万4000円
(720ml・日本国内価格)
問い合わせ先：越前酒乃店はやし

テイスティングコメント
香りが豊かで、日本酒だけでは出ない香ばしさや渋味があり、スパイシーな味わい。複雑にフレーバーが絡み合う。ミズナラ樽由来のタンニンをほのかに感じるのがユニーク。中国式醤油やパクチーを使ったアジアンフードと好相性。

越前酒乃店はやし
福井県越前市にある酒販店。「日本酒に新たな付加価値を」と、同県福井市の蔵元「常山酒造」とともに国産ミズナラの樽で寝かせた日本酒を共同開発した。低温での長期熟成を標榜する。

こんなグラスで楽しみたい

口がすぼんだ形状のワイングラスは酒を注いだ後の空間に芳香成分が溜まりやすいので、より強くはっきりと香りを感じることができる。グラスのボウル部分が真っすぐに近いものほど香りがストレートに感じられ、逆に丸みを帯びたグラスほど複雑性が増す。例えばスパークリング日本酒を①フルートグラスで飲むと、甘味、旨味を穏やかにし、すっきりとした飲み口に。また、日本酒を飲む温度によってグラスを変えるのも有効だ。低い温度では口径の狭い小ぶりのワイングラス、常温では口径の広い②ブルゴーニュグラスがぴったり。また、熟成した古酒にはチューリップ型に近い形状の③ブランデーグラスを選んで楽しみたい。



感じるので、リンゴのコンポートやタルトタタンなどとデザートタイムにも楽しめそう。甘いものと合わせられるのも日本酒の魅力です。

――コラボレーションによって生まれる新たな日本酒も増えています。

君嶋　『リンク８８８』は、銘酒『満寿泉』で知られる「桝田酒造店」とスコッチウイスキー「シーバスリーガル」がコラボし、シーバスリーガルの原酒の熟成に使った樽で満寿泉を熟成させています。ウイスキー同様、ブレンドや貯蔵の妙技を日本酒でも表現できるのでは、という可能性を感じます。

菅田　香ばしさやスパイシーさが醸され、何よりまろやかに仕上がっています。長期貯蔵の新しい形として注目ですね。

同じく樽を使うものの、国産のミズナラを使った「ジャパニーズオーク」にこだわって造ったのが『常山PlusAge 2018』(越前酒乃店はやし)。海外を見据えて始まったプロジェクトで、かなり高額ではありますが、「日本酒の付加価値」という挑戦には注目したい取り組みです。

北原　アジア料理との相性は非常にいいでしょうね。台湾やシンガポールなど独特の風味の中国式醤油や、パクチーなどのハーブを使った料理とのマッチングは面白そう。

ワインの生産者が日本酒に関心を持っているのも最近の風潮です。『シャトー・イガイタカハ 作 鷹羽 純米吟醸』は、カリフォルニアのワイナリー「シャトー・イガイタカハ」が、銘酒『作』を手掛ける三重県の酒蔵「清水清三郎商店」とタッグを組みリリースした酒。「ワイングラスで楽しんでほしい」というメッセージがわかる、膨らみのある日本酒です。

君嶋　ふくよかで旨味を感じます。味わいに緻密な要素がありますね。白身のお肉やジビエなどしっかりとした味わいの料理といただきたいですね。

――続く2本はワインを意識した日本酒です。

菅田　『MIRROR MIRROR』(白杉酒造)は、日本酒では珍しい黒麹を使うことでクエン酸が生まれ、またリンゴ酸を多く出す酵母を使っており、シャープな酸味が特徴。それでいて甘味もしっかりとある。香りをよく取っていくとソーヴィニヨン・ブランのような要素も感じられます。甘くてすっきり!という、白ワインを意識しているような印象です。

北原　リンゴを思わせる酸味がきれいで、和食のお造りでも、洋食のカルパッチョでも、どちらでも合わせやすいと思います。ワインラヴァーは日本酒の甘さを気にする方が多いですが、この酸味がバランスを取ってくれているのでお勧めしやすい1本ですね。

君嶋　『越後鶴亀 ワイン酵母仕込み純米吟醸』(越後鶴亀)も酸味が際立っていますが、こちらはワイン酵母を使ったことにより、その特徴的な甘酸っぱい酸味が生まれています。

菅田　酸味がアタックでは柔らかく、ソフトな印象ですね。甘味もありま

飲む温度でマリアージュが変わる

ワインもグラスの中で温度が変化することにより、味わいがまろやかになったり香りが開いたりと変化を見せるが、日本酒は「冷や」「常温」「熱燗」など、さらに幅広い温度で楽しめるのも魅力の一つ。1本の日本酒を料理によって温度を変えて飲めば、より多彩なマリアージュを楽しめる。

例えば
『天狗舞 HAKU-LABEL 山廃 純米大吟醸』の場合



13-14℃（冷）
いぶりがっこ

20℃（常温）
江戸前天丼

40℃（ぬる燗）
もつ煮込み



菖蒲渓

原料米：兵庫県特A地区少分谷産山田錦
アルコール度数16%
希望小売価格：3000円（720ml）
問い合わせ先：㈱本田商店

テイスティングコメント

米のやさしい香りが広がり、口に含むと米の旨味、豊かな酸が膨らみ、余韻は長く続く。米と土壌のパワーを感じる1本。食中酒として、冷やから燗酒まで、時間をかけて楽しみたい日本酒。

本田商店

1921（大正10）年創業。兵庫県姫路市の蔵元。いち早く酒造好適米に注目し、国内屈指の産地「兵庫県特A地区産」で契約栽培された山田錦を使い、テロワールを意識した酒造りを手掛ける。土壌研究の評価は高い。

No.6 X-type

原料米：酒造好適米
アルコール度数14%
希望小売価格：2778円（720ml）
問い合わせ先：新政酒造㈱

テイスティングコメント

甘さと豊かな酸味が感じられる香りと味わいながら、飲み口はスッキリ。後味にかすかに感じられるほろ苦さで、軽快ながら飲み応えもある味わいに。ワイン同様、時間の経過とともにゆっくり楽しみたい日本酒。

新政酒造

1852（嘉永5）年、秋田県秋田市に創業。秋田県産米だけ、酵母は同蔵で1930年に採取された「6号酵母」だけを使用し、生酛造りで仕込む。「No.6」は同蔵唯一の定番生酒で、6号酵母の魅力を表現するシリーズ。

越後鶴亀 ワイン酵母仕込み 純米吟醸

原料米：山田錦、五百万石／こしいぶき
アルコール度数13%
希望小売価格：1500円（720ml）
問い合わせ先：㈱越後鶴亀

テイスティングコメント

ワイン酵母を使用。甘さと酸味がバランスよく調和し、後半に酸味の中にわずかに感じる苦味が味わいを引き締める。ワイングラスで楽しみたい1本。和柑橘を使ったデザートなどと。

越後鶴亀

1890（明治23）年、新潟市に創業。「人々に喜ばれる美味しい酒を」と、おめでたい屋号、銘柄として「鶴亀」と名付けた。受賞歴に「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」2015、19年と最高金賞を受賞。

すが、アフターには若干の苦味とともにキリッとした酸味が味わいを引き締めていますね。

北原　フルーツを使ったデザート類と合わせたら興味深いマリアージュになりそう。例えば、和柑橘のスイーツと合わせると面白いかもしれません。

菅田　次の『No.6 X-type』（新政（あらまさ）酒造）は、まさに日本酒業界に一石を投じた酒。地元秋田県産の米、「新政酒造」の蔵由来で昔ながらの「6号酵母」だけを使った伝統的な生酛仕込み。賞レース狙いの酒は造らず、酒質を管理しやすい四合瓶のみ。社長の佐藤祐輔氏の「自分の造りたい酒を造る」という思いが結実した素晴らしい酒を生み出している。そうした造り手の挑戦も知ってもらえたらうれしいですね。

北原　まさに球体のような味わい。ワイン好きに勧めたい、ワイン好きの感動を誘う魅力に溢れています。ワインのように時間の経過とともにその表情の変化を楽しみたい酒です。

君嶋　『菖蒲渓（しょうぶだに）』（本田商店）は「日本酒は米なんだ」と実感した酒。「兵庫県特A地区」という、国内屈指の優れたエリアの、さらに優れた気候風土の畑で栽培した山田錦を使い、生酛仕込みで丁寧に醸します。2〜3年寝かせていますが、それを感じさせない生き生きとした味わいは感動的です。

北原　香りは上新粉のようなお米のやさしい香りだけで控えめなのに、口に含むと圧倒的な米のパワーが押し寄せてきます。すごいですね。コース仕立ての料理に合わせてじっくりゆっくり味わいたい日本酒です。

――日本酒にも熟成を重ねた「古酒」があります。『長龍（ちょうりゅう） Private Reserve #003』（長龍酒造）は、温度変化が少ない地下蔵で長期熟成させた酒です。

北原　スパイス、ロースト香、キノコ、レザーなど、熟成からくる香りが感じられます。テクスチャーは滑らかで酸があり、アフターの苦味が全体を引き締め、全体として非常にバランスがいい。酒米「雄町（おまち）」をあまり磨いていないからこその力強さがあり、まだまだ熟成のポテンシャルを感じさせます。

君嶋　「雄町を寝かせた」という雰囲気をしっかりと醸していて、熟成からくる甘いプリンのような香りがします。継ぎ足しているタレを使ったアナゴやウナギの蒲焼きといただきたいですね。

『華鳩（はなはと）貴醸酒（きじょうしゅ）8年貯蔵』（榎酒造）は、常温で長期熟成させた貴醸酒。日本酒は「添え、仲、留め」と三段仕込みをしますが、その最後の三段目の留めに水ではなく日本酒を使ったものを貴醸酒といいます。もともと「高級ワインに匹敵する高級日本酒を」『貴腐ワインのような日本酒を』という狙いで、榎酒造が最初に手掛けました。その貴醸酒がさらに熟成を重ね、コクがありながら飽きのこない品のある甘さをたたえています。

菅田　まさに「貴醸酒の王道」。香









ワイン酵母で造られた日本酒って？

ワインや日本酒、ビールなどアルコールを生成するのに必要な「酵母」。日本酒で用いられるのは「清酒酵母」と呼ばれ、日本酒のアルコール度数、甘辛、味わい、香りなどに大きく作用する。酵母にはさまざまなものがあり、「日本醸造協会」が頒布し、大半の蔵元が使用している「きょうかい酵母」や、酒造・酒造場に住み着いている「蔵付き酵母・野生酵母」、自然の花から分離された「花酵母」などがある。

　近年、ワインのような日本酒を目指し、「ワイン酵母」を使った日本酒も多く見られるようになった。現在流通しているワイン酵母で造られた日本酒は甘酸っぱくて飲みやすい味わいに仕上げているものが多い。

伊根満開

原料米：赤米／五百万石
アルコール度数14％
希望小売価格：1900円（720ml）
問い合わせ先：向井酒造㈱

テイスティングコメント

小豆やサツマイモを思わせる甘くやさしい香りと味わい。甘さとともに柔らかな酸味も。アルコール度数が低めで飲みやすい1本。バーベキューソースで楽しむ肉料理などと楽しめそう。和菓子やおこわもいい。

向井酒造

伊根湾を囲むように並ぶ舟屋の風景で知られる京都府伊根町で、1754（宝暦4）年から酒造りを続ける。 海に面した舟屋群に蔵がある。海の幸、山の幸に恵まれた伊根の豊かな食材、料理に合う酒造りを手掛けている。

秘蔵古酒十年熟成

原料米：山田錦
アルコール度数18％
希望小売価格：3000円（720ml）
問い合わせ先：木戸泉酒造㈱

テイスティングコメント

甘さ、旨味、苦味、そして力強さとコシの強さがマッチし、アフターまで伸びていく。10年熟成しているもののひねた感じはなく、アフターフレーバーはドライで食中に活躍する酒。これからの季節、ジビエ料理とともに。

木戸泉酒造

1879（明治12）年創業、千葉県いすみ市の蔵元。50年以上、天然の乳酸菌を使い高温で酒母を仕込む「高温山廃酛」を守り続ける。1965年には長期熟成酒の製造に成功。蔵には40年を超える古酒が今も熟成を重ねている。

華鳩 貴醸酒8年貯蔵

原料米：国産米
アルコール度数16％
希望小売価格：2100円（500ml）
問い合わせ先：榎酒造㈱

テイスティングコメント

シェリーを彷彿とさせる甘さ、酸味、香ばしさとカラメルのような香り。食中酒としてはもちろん、デザートにも。寿司店の最後に出される、ふっくらと焼き上げた「玉」に合わせて。食事の締めにふさわしい貴醸酒。

榎酒造

1899（明治32）年創業。瀬戸内海に浮かぶ広島県呉市音戸町で酒造りを続ける。初めて貴醸酒を手掛けたパイオニア。無濾過生原酒から大吟醸、オーク樽貯蔵や長期熟成酒まで幅広い製法で、貴醸酒の魅力を発信する。

長龍 Private Reserve ＃003

原料米：備前雄町
アルコール度数15％台
希望小売価格：3500円（720ml）
問い合わせ先：長龍酒造㈱

テイスティングコメント

2006年醸造の雄町特別純米酒を地下低温貯蔵庫で熟成。とろみさえ感じさせるまろやかで上品な口当たり、ほんのりとした苦味がアフターまで心地よく続く。アナゴやウナギの蒲焼きなどと。

長龍酒造

1963（昭和38）年創業の奈良の蔵元。64年、日本初の瓶詰め樽酒『吉野杉の樽酒』を発売しロングセラーに。岡山県の農家に「雄町」を委託栽培するなど酒米にこだわりながら、新しいタイプの日本酒造りにも挑む。

※価格はすべて税別

ばしさ、醤油やカラメルのような香り。口に含むと「甘・旨・苦」が感じられ、さらに酸味がバランスを取る。黒蜜を使った和菓子と合わせて、ほっこりした時間を過ごしたい1本です。

北原　「木戸泉酒造」の『秘蔵古酒十年熟成』もいいですね。アフターフレーバーはむしろドライな印象で食中酒にぴったり。和食ならアワビの肝醤油和え、洋食ならブーダン・ノワール[*3]など内臓を使った料理と合わせてみたい古酒です。

君嶋　10年寝かせているのにひねた感じがない。最初からここを狙って設計した「寝かせるべくして寝かせた酒」。世界に誇れる日本の熟成酒です。

　ラストはちょっと珍しい古代米を使った『伊根満開』（向井酒造）。赤米なので淡く可愛らしいピンク色の色調が特徴です。小豆やサツマイモの皮のようなニュアンスがあり、和菓子やおこわなどに合わせて。

北原　赤酢で握る寿司と合わせてみると、色調はもちろん、穀物香とのペアリングを楽しめそうです。

――ワイン好きにお勧めしたいさまざまなタイプの日本酒をティスティングしました。新たな発見はありましたか？　ワイン好きがより日本酒を楽しめるポイントは？

北原　スパークリングにはもっとフォーカスしてみたいと思いました。また、どんなタイプの日本酒も食中に生きるとあらためて実感。それは同じ醸造酒としてワインに通じます。乾杯からコースを通して、最後のデザートまで。日本酒で始まり日本酒で終わる、そうした提案、空間づくりに挑戦していきたいですね。

君嶋　料理とのペアリングの幅広さと奥深さを痛感しました。かつて「日本酒は刺し身に合う酒」、翻せば刺し身にしか合わない酒と見る向きも正直ありましたが、とんでもない。さまざまな日本酒の個性や特徴に合わせていけばさまざまな料理とのマリアージュが楽しめる。貴醸酒や古酒については、ワインやウイスキーなど熟成への認識が高い海外でも理解を得られるだろうし、間違いなく通用すると確信できました。

菅田　ワインに比べると日本酒は価格が安い。何か付加価値をつけていくことが課題であり、それが冒頭に出た「個性」「ビオロジック」「グラン・クリュ」「長期貯蔵」「フードペアリング」といったキーワードなのだとあらためて実感できるテイスティングでした。造り手のさらなるチャレンジが楽しみですね。

君嶋　ワイン同様、若い造り手が頑張っています。伝統を守りつつさらなる進化を遂げる日本酒の「今」と「これから」を、ワイン好きの方々にも見逃すことなく体験していただきたいですね。

＊1 瓶内2次醗酵の熟成中に発生するオリを瓶口に集めるため、横に寝かせていた瓶を少しずつ揺らしながら、瓶口を下にして倒立させていく作業
＊2 ポンプを使わず、自然の重力によってブドウ果汁やワインを移動させ醸造する。液体へのダメージを防ぐことができる
＊3 豚の血と脂によるフランスの腸詰の一種

「ワイン好きにぜひ飲んでいただきたい日本酒」
掲載日本酒をプレゼント!

総勢 21名様!

本特集で掲載した日本酒を読者の方にプレゼントいたします。
普段の食卓に、また大切な人のとひと時に、ぜひワイングラスでお楽しみください。
多くの方のご応募をお待ちしております!

3本 1セットで 5名様



MIZUBASHO Artist Series フローラルスパークリング、2020、デザート酒/永井酒造㈱

6 名様



伊根満開/向井酒造㈱

3 名様



澪/宝ホールディングス㈱

1 名様



八鹿 awa sake 白虹/八鹿酒造㈱

1 名様



シャトー・イガイタカハ 作 鷹羽 純米吟醸/ワインライフ㈱

Present

1 名様



華鳩 貴醸酒8年貯蔵/榎酒造㈱

1 名様



リンク8888/ペルノ・リカール・ジャパン㈱

1 名様



菖蒲渓/㈱本田商店

1 名様



長龍 Private Reserve ＃003/長龍酒造㈱

1 名様



MIRROR MIRROR/白杉酒造㈱

応募方法

プレゼントご希望の方は、郵便番号、住所、電話番号、名前、職業、年齢、今号で面白かった記事、ご意見・ご要望を明記の上、官製ハガキかEメールでご応募ください。応募は20歳以上に限らせていただきます。2020年12月5日消印有効。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

＊日本酒の銘柄は編集部にお任せください

応募先

ハガキ 〒104-0045 東京都中央区築地2-2-7 築地フロントビル5階
株式会社ワイン王国　ワイン王国編集部

Eメール present@winekingdom.co.jp

ホームページでも受付中!

「アンケート& プレゼント」ページURL
https://www.winekingdom.co.jp/enquete/

「シャトー・イガイタカハ」×清水清三郎商店「作」

日本酒を世界中のワイン愛好家に発信

text by Akihiko YAMAMOTO
photographs by Hiromichi KATAOKA

カリフォルニアで造るワイン「シャトー・イガイタカハ」で名を馳せる杉本隆英・美代子夫妻が、日本酒造りに本格的に乗り出した。和食に合うSAKEを世界に発信しようという志で始めたプロジェクトだ。



「シャトー・イガイタカハ」の始まりは2005年。杉本隆英・美代子夫妻が、結婚する娘たちのためにワインを仕込んだ。それが本格化し、11年にサンタ・バーバラに拠点を移した。和食のだしに合うワインを造ろうと「ブリュワー・クリフトン」や「ポール・ラトー」ら名うてのワインメーカーとコラボレーションして、冷涼なサンタ・リタ・ヒルズでブルゴーニュ品種のワインを造ってきた。このワインはJAL米州線のファーストクラスにも搭載され、カリフォルニア・ワイン愛好家に瞬く間に評判が広まった。

夫妻はワインだけでなく、日本酒も大好き。17年からワインラヴァーに飲んでほしい日本酒を造ろうと動き始めた。趣旨に賛同してくれた三重県鈴鹿の日本酒蔵「清水清三郎商店」と組んで、日本酒造りに乗り出した。『作』ブランドで知られる清水清三郎商店は、1869（明治2）年に創業した老舗。国内の「SAKE COMPETITION」で入賞歴もある名門だ。両方のブランド名を冠した『シャトー・イガイタカハ作鷹羽純米吟醸』が完成し、売り出すことになった。

大ぶりのグラスで楽しめる和食と幅広く好相性

隆英氏は「清涼感のあるタイプより、米を磨きすぎずにコクもある日本酒を造りたかった。冷やして、大ぶりのグラスでワイン愛好家に楽しんでもらいたい。熟成のポテンシャルもある」と狙いを語る。

美代子さんは料理上手で、和食とワインや日本酒のペアリングに関心が高い。

「ペアリングを発見していくのが楽しい。おうちご飯と日本酒の組み合わせは限りない。女性が楽しめる日本酒にしていきたい」と言う。

原料は三重県産の山田錦。協会7号酵母を使い、精米歩合は55パーセント。最初はわずか900本の限定生産だ。フローラルで、パイナップルやバナナの香り、マシュマロのように柔らかいテクスチャーで、ふくよかさも秘めている。チーズ、わらび餅のようなデザートまで幅広く好相性な味わい。

750ミリリットルの瓶に詰め、ワインのようなボトルデザインとなっている。海外のインポーターからも引き合いがあるが、当面は日本国内の愛好家に向けて売り出す。将来は日本の文化の一つとして世界に発信したいと考えている。



左から

シャトー・イガイタカハ 作 鷹羽
純米大吟醸 東条 山田錦
原料米：米（兵庫県東条産山田錦）、米麹（国産米）
アルコール度数：15%
希望小売価格：1万2000円（750ml）木箱入

シャトー・イガイタカハ 作 鷹羽
純米吟醸
原料米：米（三重産 山田錦）、米麹（国産米）
アルコール度数：15%
希望小売価格：5000円（750ml）
＊価格は税別

日本酒が熟成する可能性を知ることができる

長龍

温度と湿度が保たれた地下のセラーで、ゆっくりと時を刻む――。まさにワインのように熟成を重ねた日本酒が、『長龍 Private Reserve #003』だ。

2006年に醸造した特別純米酒が14年の時を経て、香りも味わいも複雑さを増し、それでいて角が取れてまろやかに。冷やや常温はもちろん、燗酒にすると香りがさらにふくよかに立ち上り、料理とのペアリングの幅が広がる。

原料米は岡山県産の「雄町」。栽培が難しく、一時はほぼ栽培されることがなくなったため「幻の米」とも言われた。雄町ならではの芳醇でしっかりとした味わいが、熟成を経ることでさらなるポテンシャルを発揮することを、この酒は証明している。

「長龍酒造」では『ふた穂 雄町特別純米酒 2014年醸造』もリリース。香りも味わいもすでに丸みを帯びながら、上品で控えめな仕上がりで食中酒に最適だ。

日本酒もヴィンテージや熟成を楽しむ時代に。ワイン好きなら、そう期待しないではいられない。



(左から)
長龍
Private Reserve ＃003
原料米：備前雄町
アルコール度数：15％台
希望小売価格：3500円（720ml）

ふた穂 雄町特別純米酒
2014年醸造
原料米：岡山県高島産雄町
アルコール度数：15％台
希望小売価格：1350円（720ml）

＊価格は税別

問い合わせ先：長龍酒造㈱　TEL. 0745-56-2026

越後鶴亀

ワイン酵母を使ってワイン好きの心をつかむ

日本酒が発酵するために力を発揮するのが、酵母。酵母は酒を発酵させるだけでなく、「香り」と「酸味」を生み出す。この日本酒の香りと味わいを左右する酵母に、ワイン酵母を使って醸したのが『越後鶴亀 ワイン酵母仕込み 純米吟醸』だ。

ワイン酵母は清酒酵母に比べて多彩な酸味を生み出し、ワイン好きにも飲みやすい「甘酸っぱい日本酒」が生まれる。しかし、甘味と酸味のバランスを取るのが難しく、この日本酒が完成するまでに3年余りの時間を要したという。試行錯誤を繰り返し生まれたお酒は、甘さと酸味が調和しながらスッキリとした飲み口で、まさに「日本酒とワインの良いとこ取り」の仕上がり。ワイングラスで楽しみたい日本酒だ。

蔵を代表する日本酒『越後鶴亀 純米』も「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」金賞の常連で、2019年には最高金賞を受賞。ワイングラスを静かに回しながら、ゆっくりと香りや味わいが開いていくさまを堪能する。そんなふうに日本酒を楽しんでみたい。



(左から)
越後鶴亀 ワイン酵母仕込み
純米吟醸
原料米：山田錦・五百万石／こしいぶき
アルコール度数：13％
希望小売価格：1500円（720ml）

越後鶴亀 純米
原料米：山田錦・五百万石／こしいぶき
アルコール度数：15～16％
希望小売価格：1200円（720ml）

＊価格は税別

問い合わせ先：㈱越後鶴亀　TEL. 0256-72-2039

お米生まれのほのかな甘味が魅力のスパークリング清酒

澪 Mio



ワイン好きにも楽しめる
新感覚のスパークリング清酒「澪」。
低アルコールでフルーティー＆
さわやかな味わいとはじける泡は
家飲みをちょっと贅沢に彩る1本だ。



**松竹梅白壁蔵「澪」
スパークリング清酒**

アルコール度数：５%
参考小売価格：475円（300ml・税別）

鮮やかな青色の透き通った細身のボトルに、白い「澪」の文字。日本酒のイメージを一新する澄んだデザインの清酒を、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで見かけたことがある人も多いだろう。「宝酒造」が2011年に発売した発泡性清酒（スパークリング清酒）だ。程よい酸味とほんのり甘い味わい、さわやかな泡立ちが楽しめるとあって、若い層を中心に人気を集めている。アルコール度数が5パーセントと低いため、飲みやすく、値段も手ごろで、普段の家飲みにもぴったり。料理との相性も抜群だ。度数5パーセントといえば、一般的なビールと同じ程度。アルコールはあまり得意ではないがみんなとお酒を楽しみたい、アルコールの摂取量をやや控えめにしたい、そんなニーズにも応える新しいスタイルの清酒といえる。

すっきりとした炭酸の口当たりに、ほのかな甘さと程よい酸味が感じられ、フルーティーな味わい。その美味しさの秘密は、原材料に米と米麹だけを使っているから。清酒らしい米の風味が感じられる。お勧めの温度帯はキンキンに冷やした0〜5度。0度ではすっきりとキレのある味わい、5度ではほのかな甘味がより引き立つ。きっちり冷やして食前のスパークリングワイン代わりに、また食後のデザート酒として味わうのも楽しいだろう。

どこか清らかで澄んだ印象があり、清酒を連想させる商品名の「澪」。この言葉には「浅瀬の水の流れ」や「船が通った跡にできる泡」という意味がある。清酒の新たな流れとしたいという思いとともに、澪の特徴である低アルコールを浅瀬に、発泡性を泡に例えている。

「MIO」とはイタリア語では「わたしの」という意味。低アルコールで気軽に楽しめる日本酒を、ワインとともに「わたしのお酒」としてラインナップに加えてみてはいかがだろう。



問い合わせ先：宝ホールディングス㈱ お客様相談室　TEL.075-241-5111

これで完璧！

大切なワインの保管術

ワインがますます美味しい季節。
大切なワインを一番美味しい状態で飲むためには
ワイン周りのグッズをそろえたい。
毎日のワインを適温で保存できる手軽なワインセラー
熟成させたいワインをしっかり保存してくれるセラー
一度開けたワインの美味しさをキープしてくれる小物。
美味しい1杯を約束してくれる頼もしいグッズを紹介したい。

wine cellar



『アルテビノ』……P128

wine cellar



『ルフィエール』……P129

wine goods



『プライベートプリザーブ』
『ワインキャップ』……P130

text by Ryo TAMURA(P128-129)、Go FUKUSAKI (P130)
photographs by Kentaro TAKIOKA (P128)、Shoichi NOSE (P129)

ArteVino

アルテビノ

「アルテビノ」は、ワイン文化とアートが密接に結び付いた国フランスで1996年に誕生した、フランス製のプレステージワインセラーだ。

今年7月、フルモデルチェンジを経て日本国内新発売となったのが『アルテビノOP』。木目調の美しいタバコカラーのボディと同色の扉からは、クラシックな気品が漂う。標準装備の棚板2枚タイプの『アルテビノOP02-TB』が98本収容、棚板4枚タイプの『アルテビノOP04-TB』で62本収容という、コンプレッサー式の大容量セラー。自宅に潤沢にワインを保管しておきたいワイン愛好家に最適だ。



品格のあるたたずまいの『OP02-TB』は愛好家にうれしい98本収容の大容量。木目調の外観は、さながら高級家具のよう。「保湿能力も高く、フランスの地下カーヴに近い環境が保てます」と、ソムリエの資格を持つ「ジーマックス特販部」の河井宣明氏

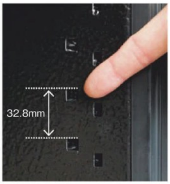
ボトル収納のレイアウトは高級ブナ材を使用したユニバーサル木製棚による、横6本・前後2列配列の、1段12本。棚板は約100キロの荷重に耐えるといい、ボトルの積み上げが可能。前面には溝が彫り込まれており、ワインを立てて収納することもできる。

ガラス扉が人気を集めるワインセラー市場にあり、あえて庫内が見えないプレーンタイプの扉を選ぶメリットを、総輸入元である「ジーマックス」の河井宣明（よしあき）氏はこう説明する。

「UVカットガラス扉といえども、100パーセント紫外線をカットできるわけではありません。長期熟成を考えると、プレーン扉は温度変化が少ないことでも有利です」

ワイン愛好家の心をくすぐるディテール設計にも注目したい。まず、棚板のフックの位置により32・8ミリ間隔でピッチの調整が可能。これはブルゴーニュタイプやシャンパーニュなど、太いボトルの収容に非常にありがたい。また温度調節は、9～15℃の間で実に0・1℃刻みでデジタル制御設定できる。さらに、霜取り装置の稼働と外気の吸入による庫内空気の自然循環により、湿度を70パーセント前後に保つことができるのだ。

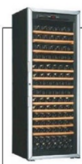
ワイン愛好家のツボをとことん押さえた「アルテビノ」。もちろん、飲食店のバックヤードで特別なワインを長期熟成させるという使い方にもいいだろう。ワイン保管にとって大切なことは何か。本質をついた本格志向のセラーである。



ブナ材を使用した木製棚は32.8㎜間隔でピッチを変えられるため、さまざまな太さのタイプのボトルに対応。大切なワインラベルを守ることができる

温度調節は庫内のタッチパネルで行う。従来機はダイヤル式のアナログ制御だったが、0.1℃単位で設定できるデジタル制御に。 断熱性に優れた庫内壁や本体冷却機能の向上による省エネ設計は、フランス消費者団体からも高評価を得ている





ガラス扉製（2020年12月発売予定）

「ArteVino OVG13」

本体サイズ：W680㎜×D690㎜×H1825㎜
収容本数：230本（棚4枚時）／170本（棚13枚時）
棚板枚数：4枚／13枚
設定可能温度帯：9～15℃
冷却方式：コンプレッサー方式
オープン価格



「ArteVino OP」

本体サイズ：W680㎜×D700㎜×H960㎜
収容本数：98本（棚2枚時）／62本（棚4枚時）
棚板枚数：2枚／4枚
設定可能温度帯：9～15℃
冷却方式：コンプレッサー方式
オープン価格

※全3種類（小、中、大）のサイズ展開があります。

問い合わせ先：㈱ジーマックス　TEL03-5408-9610

Lefier

ルフィエール

小さなスペースにも設置できる省サイズ設計



カウンター下の限られたスペースにすっきりと収まった『ルフィエール C32SLD』。極薄設計のため前面に出っ張ることなく、サービス動線が大幅に向上したという

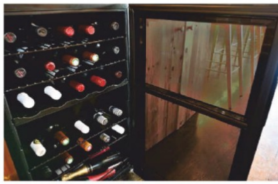
東京目黒区、学芸大学駅から続く繁華街を抜け、住人たちの暮らしの息遣いが感じられる界隈。グランピングとイタリアンを両軸としたメニューに、ペット同伴も歓迎というユニークなコンセプトの「S-sale-（サーレ）」が店舗を構えている。

オープンは2019年12月。大のキャンプ好きという統括マネジャーの出野（いでの）牧夫氏が、都心にあるモダンイタリアンで調理から接客、店舗プロデュースまでを経験した後、同僚の知人とともに立ち上げた。アウトドアを快適に楽しんでいるがごとく、内装には天然木や煉瓦が用いられ、夜にはランタンの灯火が雰囲気を盛り立てる。

メニューは肉料理が多く、ワインは赤が中心。ウッドカウンター下に設置した32本収容の2温度帯ワインセラー『ルフィエール C32SLD』の上部庫内に赤ワインを、下部にスパークリングワインを主に収容している。

「以前のセラーは温度管理が難しく、氷で調整しながら対応していました。しかしこのルフィエールは、見た目、サイズ、収容本数、手ごろな価格とすべてそろってパーフェクト。ネットショップで見付けた瞬間、即決で買い換えました」と出野氏。

奥行42・8センチと『ルフィエール』の中で最も薄型の設計。カウンターチェアや収納棚と一列横並びにフラットに収まり、動線がスムーズに。メタリックでないマットブラックの質感も、カウンターの木目と違和感なく調和している。

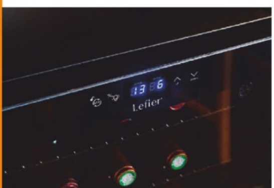


庫内上部と下部の境は、ガラス扉側にゴムパッキンが付いているため、扉を閉めればパッキンが棚板と密着。上下の庫内温度を完全に分けることができる

設定可能温度帯は上部が13～18℃、下部が6～14℃とレンジが広く、スパークリングから赤ワインまで、飲みごろ温度での保管が可能だ。

特にスパークリングのオーダーを受けた時、そのまますぐに提供できるのには重宝する。冷却能力の高いコンプレッサー式だが、静音性に優れ、LEDの庫内灯も明るすぎることなく、ほの暗い夜のキャンプの雰囲気を損なわないという。

飲食店のみならず、省サイズは制約の多い日本の住環境にも好都合。低価格を考えれば、家飲み需要が高まる昨今、ワイン入門者の有力な選択肢にもなるに違いない。



上下で温度設定を変えられる2温度帯セラー。扉を開けることなく、タッチパネルで温度設定や庫内LED灯のオン・オフが可能だ



〈取材協力店〉

'S -sale-（サーレ）

住所：東京都目黒区中央町1-16-14
第3飯島ビル1F
TEL：03-6712-2888
営業時間：11:30～14:30LO、17:00～21:00LO
15:00～17:00カフェタイム
定休日：水休

「Lefier C32SLD」

本体サイズ：W495㎜× D428㎜× H847㎜
収容本数：32本
棚板枚数：棚4枚＋柵1個
設定可能温度帯：上13～18℃、下6～14℃
冷却方式：コンプレッサー方式
実勢価格：3万7000円（税別）



開けたワインを美味しく保管する手軽なグッズ

ワインを最後まで美味しく飲みたい、これがワインラヴァーの切なる願いだ。そんな気持ちに応え、抜栓後も鮮度をキープしワインの美味しさをずっと楽しめる優れたワイングッズを紹介しよう。

不活性ガスをシュッと注入 鮮度をキープ



家庭でワイン1本を一度に飲み切るのは難しいという人は多いだろう。レストランでも、グラスワインの提供で大きな課題となるのは、鮮度をどうキープするかだ。ポンプで空気を抜き、ボトル内を真空状態にする保存器具は一般的だが、何本も保存するのには手間もかかる。そんな課題をすべて解決するのが、ワイン保存用ガス『プライベートプリザーブ』だ。窒素、炭酸ガス、アルゴンガスを配合した不活性ガスを、付属のストローを使いワインボトルに「シュー、シュシュシュ」と3〜4回プッシュして注入し、ボトルにしっかりと栓（キャップ）をするだけ。プライベートプリザーブ1本で、750㎖ボトルの場合約90回使用できる。この動作だけでワインの風味がキープできるなら、家庭やレストランやバーではぜひ用意しておきたい。手軽にワインの鮮度をキープできることもあり、世界の有名ワイナリーやホテル、レストランでも信頼されているという。

無味・無臭・無害のガスの層でワインが酸素に触れるのを防ぎ、ワインの風味が保たれ、最後まで美味しく飲めると、いいことづくめだ。家庭で、レストランで、いつでも抜栓したての風味を楽しもう！



『プライベートプリザーブ』
本体サイズ：最大径66×238mm
ストロー２本付き
素材：窒素ガス、炭酸ガス、アルゴンガス
小売価格：2000円（税別）

ボトルを横にしても大丈夫『ワインキャップ』決定版！



『ワインキャップ』（2個入）
本体サイズ：約37φ㎜×27㎜
素材：シリコンゴム
小売価格：450円（2個入）

抜栓したワインの酸化を防ぎ、しっかりと密閉するために必要なワインキャップ。コルクを使ったものやガラスやプラスチック製のものなど、デザインも素材もさまざまだ。

そんなワインキャップの中でも、使い勝手に特に優れているのが、シリコン製『ワインキャップ』だろう。柔軟性があり、ボトルの注ぎ口を隙間なく密閉できるため、ボトルを横にしても中身がこぼれない。また無臭素材のためワインの香りに影響する心配もない。これを使えば、ワインが残ったボトルをこぼすことなくワインセラーや冷蔵庫に横にして収納することができる。

また、不活性ガスの『プライベートプリザーブ』と組み合わせ、ボトルに不活性ガスを注入してこのワインキャップを取り付ければ、抜栓後も同じ風味をキープできる。家庭でもレストランでも、最後の1杯までフレッシュな風味のワインが楽しめるというわけである。これはもう、プライベートプリザーブと組み合わせて使わない手はない！





ぴったり密着するから、ワインが漏れず安心だ

※『プライベートプリザーブ』使用時はボトルを立てて保存してください。

問い合わせ先：㈱グローバル　TEL.06-6543-9686　https://www.globalwine.co.jp/shop/

ワイン王国の書籍案内

ホームページからも書籍が購入できます！

ワイン王国の出版案内　ワイン王国　検索　URL=https://www.winekingdom.co.jp/

北海道のワイン
日本ワインを造る人々

北海道全土の12生産者を取り上げ、ワイナリー設立の経緯や現状、ワインリスト、そして不屈の精神をもってワイン造りに夢と情熱をかける人々の物語を紹介する。



著者：山本博
定価：1980円（税込）
ISBN：978-4-88073-155-1

長野県のワイン
日本ワインを造る人々2

長野県各地の15ワイナリーを訪問。各ワイナリーの設立にまつわる物語や歴史、長野県におけるワイン造りの現状の紹介ほか、「長野県原産地呼称管理制度」についても掲載。



著者：山本博
定価：1980円（税込）
ISBN：978-4-88073-175-9

山梨県のワイン
日本ワインを造る人々3

日本のワイン大国である山梨県。日本ワインについて造詣が深い筆者が、53ワイナリーを徹底取材し、山梨県のワイン産業の今を鋭く描く。



著者：山本博
定価：1980円（税込）
ISBN：978-4-88073-189-6

東日本のワイン
日本ワインを造る人々4

東北、関東、中部地方の36ワイナリーを取材。それぞれに異なる風土と歴史的背景の中、試行錯誤を重ねながらワインを造る人々の志とその現状をリポート。



監修：山本博
定価：2409円（税込）
ISBN：978-4-88073-239-8

西日本のワイン
日本ワインを造る人々5

中部、近畿、四国、九州の2府16県に点在する33のワイナリーを取材し、変動著しい日本ワインの産地の"今"を浮き彫りにする。



監修：山本博
定価：2409円（税込）
ISBN：978-4-88073-269-5

日本全国のワイナリーを網羅！

『日本ワインを造る人々』シリーズ 5巻セット限定ボックス!!

ワイン造りに励む
けなげな男たちと女たちへ



『北海道のワイン』追録
20ページ冊子付き！

特別付録

［セット内容］
北海道のワイン／長野県のワイン
山梨県のワイン／東日本のワイン／西日本のワイン
北海道のワイン 追録／収納ボックス

監著：山本博　定価：1万759円（税込）
ISBN：978-4-88073-283-1



ブルゴーニュ・コートドールの 26村 改訂版

名門ワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン」副校長の奥山久美子さんによる、「ブルゴーニュ・ワイン・ガイド」の決定版！　ブルゴーニュの心臓ともいうべきコート・ドールの26村、クリマ（畑）、生産者情報をはじめ、ブルゴーニュの基礎知識、歴史、観光、コラムなどを掲載。編集協力は、日本人として初めてブルゴーニュのドメーヌに嫁いだビーズ千砂さん。彼女の現地情報も必読だ。

著者：奥山久美子　協力：ビーズ千砂
定価：2619円（税込）
ISBN：978-4-88073-417-0

● お求めは、書店または当社ホームページをご利用ください。

株式会社
ワイン王国

〒158-0098
東京都世田谷区上用賀5-12-11
TEL.03-5716-3222（販売部）
FAX. 03-5716-3226（販売部）
URL https://www.winekingdom.co.jp/

㈱ステレオサウンドは㈱ワイン王国と販売提携を結んでいます。

秋は“濃旨（こいうま）”が恋しい！

秋の味覚と、しっかりワインのマリアージュ

食欲の秋、ワインが美味しい秋がやってきた。この季節はやっぱり、リッチで旨味たっぷりの「濃旨（こいうま）」ワインが恋しくなる！飲み応え十分のしっかりとした味わいのワインの魅力と料理のマリアージュを、五鬼上泰樹ソムリエとともに探る。

text by Toko MIYAWAKI, photographs by Koumei KADOWAKI

濃旨ワインて何？

骨格がしっかりとしていてじわりと旨味が広がる、リッチで飲み応えのあるワインを「濃旨ワイン」と名付けました。肌寒くなるこの季節に恋しくなる、そして秋の味覚にぴったりなワインです！



五鬼上泰樹氏
Yasuki GOKIJO

「美味しいワインをもっと楽しく！」をテーマに、約20年にわたりソムリエ協会関東支部役員としてワイン愛好家の裾野を広げる。またワインを学ぶ会「五鬼塾」を通して多数のソムリエを輩出。ボルドーワイン委員会(CIVB)国際講師、ボージョレワイン・マスター騎士団



雲南キノコ火鍋

地鶏1羽を丸ごと使ったスープにショウガなどの薬味で香りを付け、6種類のキノコ（ヤマブシダケ、エリンギ、カキノダケ、タモギダケ、トキイロヒラタケ、ジャンボナメコ）を煮込んだ鍋。キノコの食感と、旨味が溶け込んだ濃厚なスープは贅沢な味わい。



合うワイン

滋養に富んだコクのある味わいは、ふくよかで果実味豊かなシャルドネなど、骨格のある白ワインと好相性。好みでスパイスを加えれば、マルベックも合う。



豊富な山海の幸が旬を迎える秋。気温が下がってくると食べたくなるのが、こっくりとした滋味深い料理。それに合わせて飲みたくなるのが、濃厚で旨味がしっかり感じられるワインだ。軽くヘルシーな料理が好まれるなど食のトレンドの変化にともない、最近は「軽やかで繊細、エレガント」がワインのキーワードとして取り上げられることも多い。「味わいのしっかりしたワイン＝料理を選ぶのが難しい？」というイメージを持たれることもあるが、一方で「何といってもワインはしっかり系がいい！」「好きな料理と楽しむのなら、ワインも存在感のあるものを」という人も多い。特にこれからの季節は、しっかり系ワインがぴったりだ。

今回、「濃旨」ワインと秋の味覚との相性に注目したのは、五鬼上泰樹ソムリエ。

「魚介やジビエ、根菜、キノコ、栗など、秋には香りが良くて甘味がのった滋養ある食材が増え、料理もコクのあるしっかりとしたものが恋しくなりますよね。そんな料理に、リッチな味わいのワインはベストパートナーです。リッチというと、かつては果実味たっぷりでアルコール度数も高いヘビーなワイン、というイメージがありましたが、最近はブドウの栽培技術や醸造技術の発展により、パワフルでもエレガントさがあったり、若いワインでも複雑な風味とコクがあったりと、今すぐ飲んで美味しい、濃厚でありながらも時代の流れに沿ったものが増えています。

しっかり系ワインは選ぶのが難しそう、というワイン初心者でも、飲んでみるときっと驚きや発見があると思います」と五鬼上氏は話す。

今回は、洗練された中国料理が楽しめる、東京・銀座の「御膳房Ｇａｒｄｅｎ」で、秋の味覚を使った料理を味わいながら、料理との相性が幅広いリッチな8本を試飲し、素材や食事とのマリアージュについて考えた。

しっかり系白ワインは ボリューム感のある 果実味が鍵

『シャトー・トゥール・ド・ミランボー キュヴェ・パッション 白 ２０１７年』
（シャトー・トゥール・ド・ミランボー）

シャトー・トゥール・ド・ミランボー キュヴェ・パッション 白 2017年

Château Tour de Mirambeau Cuvée Passion Blanc

産地：フランス／ボルドー地方
品種：ソーヴィニヨン・ブラン60%、セミヨン40%
価格：2500円（税別）
問い合わせ先：㈱モトックス

シャトー・トゥール・ド・ミランボー
250年にわたり代々ワイン造りを行うシャトー。フレッシュなスタイルの白ワインがヨーロッパで高く評価され、英国航空の国際線ビジネスクラスで長年採用された。



[comment]
ソーヴィニヨン・ブランらしいシトラスや洋ナシの香りに、セミヨンに由来するハチミツや白い花のアロマ。ふくよかな果実味ときれいな酸、ミネラルのバランスに優れた1本。

ラ・フォルジュ・エステイト シングル・ヴィンヤード・コレクション シャルドネ 2018年

La Forge Estate Single Vineyard Collection Chardonnay

産地：フランス／ラングドック＆ルーション地方
品種：シャルドネ100%
価格：2000円（税別）
問い合わせ先：㈱モトックス

ドメーヌ・ポール・マス
カルカッソンヌ近郊で1892年からブドウ栽培を行い、現在のオーナーにより世界市場を意識したワイン造りに移行。フランスの伝統とニューワールドの革新性を融合させ、数々の受賞実績を持つ。



[comment]
熟した洋ナシや白桃、アカシアに加え、若いアーモンドの香りやマッシュルームのニュアンスも。軽快なアタックに続いて豊かな果実味が広がり、洗練さと力強さを備える。



合うワイン

栗のニュアンスを持つメルロや、甘味があって濃厚なマスカット・ベーリーAと好相性。味わいの力強さはカベルネ・ソーヴィニヨンにも合う。



栗入り秋田鶏

脂肪が少なく弾力のある秋田鶏のモモ肉と栗、パプリカを醤油ベースのたれで炒めた1皿。栗のふくよかさと甘味が鶏肉の旨味と相まり、醤油がそれを引き立てる。香りと食感につられて箸が進む。

は、ソーヴィニヨン・ブラン60パーセントとセミヨン40パーセントのブレンド。ソーヴィニヨン・ブランが持つさわやかさにセミヨン由来のふくよかさが加わり、果実味豊かでコクのある味わいを生み出している。

五鬼上　ソーヴィニヨン・ブラン100パーセントのワインだと、春夏に飲みたくなるようなさわやかな印象が強いですが、セミヨンに由来するハチミツのようなニュアンスがブレンドされることで、ふくよかでリッチになり、秋飲みにぴったりな味わいになります。温度は少し高め、10℃くらいで飲むと果実の甘味が引き立って、より輪郭がはっきりとした味わいになります。銀杏が入った茶碗蒸しなど、口当たりがまろやかな温かい卵料理などは、家庭で合わせたい料理の代表格ですね。今回の料理でみると「秋野菜炒め」は、銀杏のほろ苦さと百合根のほくほく感が、ワインの持つきれいな酸とふくよかな果実味に同調し、美味しさが高まります。

『ラ・フォルジュ・エステイト シングル・ヴィンヤード・コレクション シャルドネ 2018年』（ドメーヌ・ポール・マス）は、スペインに近いラングドック&ルーション地方のシャルドネで、太陽の恵みをたっぷりと受けて育ったブドウの豊かな果実味を感じる1本だ。

五鬼上　熟した洋ナシや白桃、アカシアに加えて、若いアーモンドのようなやさしい香りとマッシュルームのニュアンスがありますね。軽快なアタックに続いてふくよかな果実味が口中に広がり、洗練さと力強さが同調している印象です。骨格とボリューム感があるので、クリーミーなソースを使った料理との相性は抜群。食材で合わせるなら、百合根やジャガイモ、カボチャなど、ほっくりと

カッシェロ・デル・ディアブロ レッド・ブレンド 2017年

Casillero del Diablo Red Blend

産地：チリ
品種：シラー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%
価格：1580円（税別）
問い合わせ先：メルシャン㈱



コンチャ・イ・トロ
1883年創業の、チリを代表するワイナリー。高品質なワイン造りの条件を「良質なブドウ」と「優れた醸造技術」と考え、最適な畑で育てたブドウを革新的なシステムで醸造している。

[comment]
フランボワーズやグリーンペッパーのような香りと、焼いた肉の香ばしさも。上質なタンニンと酸味のバランスに優れ、果実味も豊富。長い余韻も楽しめる。

サンライズ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年

Sunrise Cabernet Sauvignon

産地：チリ／セントラル・ヴァレー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン85%、その他15%
価格：1200円（税別）
問い合わせ先：メルシャン㈱



コンチャ・イ・トロ
チリの実業家ドン・メルチョー氏により創設されたワイナリー。ヨーロッパの人々が楽しむ高級ワインをチリで生産しようと、ブドウ栽培に理想的な条件がそろう畑9000ha以上を保有する。

[comment]
熟した果実の香りに、山椒のようなスパイスや腐葉土のニュアンスも。凝縮した果実味と心地いい渋味が相まり、バランスが取れた飲み応えのある1本。

クマ オーガニック マルベック 2019年

Cuma Organic Malbec

産地：アルゼンチン
品種：マルベック100%
価格：1150円（税別）
問い合わせ先：㈱スマイル



ボデガ・エル・エステコ
フランスから移住した創業者が、1892年に設立したワイナリー。標高1800mを超えるカルチャキ・ヴァレーにブドウ畑を構え、テロワールを生かした個性豊かなワインを生産している。

[comment]
赤いベリー系果実の香りにゴボウなどの根菜のニュアンス、樽由来のヘーゼルナッツのアロマも。滑らかなアタックから豊かな果実味広がり、適度なボディと奥行きのあるワイン。



合うワイン

銀杏の香りはソーヴィニヨン・ブランのほろ苦いニュアンスやさわやかさとマッチ。程よく苦味のきいた甲州や、ミネラル豊富なシルヴァーナーとも相性がいい。



秋野菜炒め（銀杏、百合根など）

百合根、ニンジン、レンコンなどの根菜類と銀杏、グリーンアスパラガス、ヤングコーン、キクラゲを合わせ、彩り豊かにさっぱりと塩炒めに。銀杏のほろ苦さが、百合根のふくよかさとレンコンの食感をまとめる。

した野菜がお勧めです。

「鯛のカボチャスープ煮」のタイの旨味とカボチャの甘味とコクが、よく合います。鶏を丸ごと1羽使ってとったスープにキノコの旨味が溶け込んだ、「雲南キノコ火鍋」も、果実味豊かなシャルドネと同調します。家庭で楽しむなら、エビやホタテ、カキのグラタンなども美味しいでしょうね。スパイスをプラスしてさまざまな相性を試してみたいです。

土っぽさを感じる芳醇な赤は旬の根菜やキノコが好相性

『クマ オーガニック マルベック 2019年』(ボデガ・エル・エステコ)は、アルゼンチンの代表品種マルベック100パーセントの赤ワイン。芳醇な果実味とまろやかなタンニンが特徴で、口に含むと滑らかなアタックから豊かな果実味が広がり、適度なボディと奥行きを感じる。

五鬼上　赤いベリー系果実の香りにゴボウなどの根菜のニュアンス、樽由来のヘーゼルナッツのアロマがあります。土っぽさとナッツのニュアンスは、秋に美味しくなる根菜を使った料理によく合いますね。手軽なものではゴボウのきんぴらなどが代表格でしょうか。

マルベックという品種は力強く、ジビエ（狩猟で得た鳥獣肉）、牛肉と相性がいいので、バーベキューにももってこいです。少し温度を上げて飲むとさらにコクが出て、ブリの照り焼きなどにも合いますね。このマルベックは少しやさしくエレガントさも感じるので、トマトを使った中国料理にも相性がいいでしょう。

鶏肉の出汁が濃厚な「雲南キノコ火鍋」も味わいを広げてくれます。唐辛子を加えて四川風に寄せると、より相性が高まりそうですね。

『サンライズ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年』(コンチャ・イ・トロ)は、凝縮した果実味と心地いいタンニンの渋味が相まり、バランスの取れた飲み応えのある1本だ。

五鬼上　ブラックベリーやワイルドベリーの熟した香りに、山椒のようなスパイスや腐葉土のニュアンスを感じます。アタックから凝縮した果実味が口中に広がり、バーベキューソースに漬け込んでから焼いたスペアリブのグリルに合わせると、肉の脂とソースの甘さが同調して、それを心地いいタンニンが包み込みます。香りつながりで、山椒を多めにふったウナギのかば焼きや、七味を加えたピリ辛ゴボウ炒めなどと楽しむのもいいですね。

「雲南キノコ火鍋」とは、旬のキノコのかみ応えのある肉のような弾力と旨味と、ワインの持つ土っぽいアロマが絡み合う相性です。

力強いシラーはがっつり肉料理に穏やかなメルロは中国料理にも

『カッシェロ・デル・ディアブロ レッド・ブレンド 2017年』(コンチャ・イ・トロ)は、シラーが主体でカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドした赤ワイン。シラーのスパイシーさとカベルネのパワフルさを持ち合わせた、複雑かつバランスの取れた味わいが特徴だ。

五鬼上　上質なタンニンと酸味のバランスに優れていて、果実味も豊富。余韻も長いですね。カシスや甘草の香りにグリーンペッパーのニュアンスが加わり、肉を焼いているような香ばしさもある。食欲を刺激されますね！「しっかり食べよう！」という時の気分を盛り上げてくれる、まさに食欲の秋にぴったりの1本です。牛フィレ肉や赤身肉をローストして、岩塩をふっていただく料理など、今日はしっかり肉を食べたいという時にはもってこいです。*シュラスコにも合いますね。

「雲南キノコ火鍋」の多種類のキノコの旨味が溶け込んだ滋味深いスープとも、しっかりとした食感のキノコとも、相性がいいです。かむほどにキノコの旨味が出てきて、ワインとの相性が深まります。

スライスした生のマッシュルームに塩とオリーブオイルをかけて、アクセントにコショウをふった、サラダ仕立ての手軽な1品とも合いますよ。

『ローレンスフォード リバーガーデン クラシックメルロー 2018年』(ローレンスフォードエステート）は穏やかな酸味と豊かな果実味に、きめ細かく上質なタンニンが溶け込み、エレガントでありながらもコクのある1



合うワイン

タイとカボチャの旨味には、まろやかさのある白ワインが好相性。凝縮感のあるリースリングやシュナン・ブラン、トリュフのニュアンスには樽香のきいたシャルドネを。



鯛のカボチャスープ煮

ペースト状のカボチャの上に蒸したハナダイをのせ、削ったトリュフで香りを付けた1品。タイの旨味を甘味とコクのあるカボチャのスープが包み込み、味わいの相乗効果で双方の美味しさが高まる。トリュフの風味がアクセント。

本。黒いベリー系果実の香りに焼き栗のようなニュアンスが漂っているのが特徴で、ほのかに甘いカカオの香りも感じられる。複雑で温かい雰囲気のワインだ。

五鬼上　赤ワインの熟成したニュアンスを感じますね。味噌煮込みや、味噌カツ、秋鮭のちゃんちゃん焼きなど、味噌を使った料理と合いそうですね。味わいのしっかりした中国料理全般と合いますが、酢豚など、少し酢を効かせた料理にも。栗のふくよかさと甘さが鶏肉の旨味とからみあう「栗入り秋田鶏」は、ワインに感じられる栗の香りとバッチリです！　メルロの旨味が引き立ち、同調して箸が進む組み合わせです。

濃厚なカベルネ・ソーヴィニヨンは上質な肉料理に合わせて

『サブスタンス カベルネソーヴィニヨン 2018年』（ワインズ オブ サブスタンス）は、カシスやブラックカラントのコンポートのような甘く凝縮したアロマに、針葉樹のさわやかさも感じるワイン。滑らかなタンニンと穏やかな酸味、豊かな果実味が際立つ。

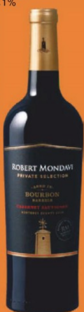
五鬼上　しっかりとした骨格としなやかさを持ち合わせ、アタックは濃厚ですが、スーッと口のなかに入っていくエレガントさもある。ブドウの凝縮感もあり、ちょっと贅沢なワインという印象です。料理も、牛ほお肉の煮込みや牛フィレ肉のロッシーニ風など、特別感のあるものを合わせたいですね。タンニンが緻密なので、霜降り牛のすき焼きなど和食にも合うでしょう。

「雲南キノコ火鍋」に入れたトキイロヒラタケとは、オレンジの色と香り、弾力のある食感がよく合います。キ

ロバート・モンダヴィ プライベート・セレクション バーボン・バレルエイジド カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年

Robert Mondavi Private Selection Bourbon Barrel-aged Cabernet Sauvignon

産地：アメリカ／カリフォルニア州モントレー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン84%、プティ・シラー8%、マルベック6%、プティ・ヴェルド1%、その他1%
価格：2640円（税別）
問い合わせ先：メルシャン㈱



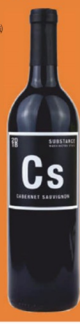
ロバート・モンダヴィ
カリフォルニア・ワインの父、ロバート・モンダヴィ氏が1966年に設立したワイナリー。大規模ながら伝統的な手法で高品質なワインを生み出し、カリフォルニア・ワインを世界的に有名にした。

[comment]
熟したプラムやブラックベリーに、樽由来のヴァニラの香り。チョコレートやスモーキーなニュアンスも。力強いアタックに続く豊かな果実味と酸味、タンニンのバランスが心地いい。

サブスタンス カベルネソーヴィニヨン 2018年

Substance Cabernet Sauvignon

産地：アメリカ／ワシントン州
　　　コロンビア・ヴァレー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
価格：2800円（税別）
問い合わせ先：
オルカ・インターナショナル㈱



ワインズ オブ サブスタンス
ヨーロッパでロックンロールバンドのマネジャーをしていたチャールズ・スミス氏が設立したワイナリー。手造りワインの手法を大規模にしたワイン造りで、高い評価を獲得している。

[comment]
熟した果実のコンポートのような凝縮した香りに、針葉樹のさわやかなニュアンス。しっかりとしたアタックから、やさしいタンニンと穏やかな酸味、豊かな果実味が続く。

ローレンスフォード リバーガーデン クラシックメルロー 2018年

Lorensford River Garden Classique Merlot

産地：南アフリカ／ステレンボッシュ
品種：メルロー100%
価格：1808円（税別）
問い合わせ先：三菱食品㈱



ローレンスフォード エステート
南アフリカ屈指のワイン産地として知られる西ケープ州にある、広大なプライベートエステートワイナリー。環境保全を目的としたサステイナブル活動を行うリーダー的存在であり、多彩な生態系が織り成す素晴らしいテロワールから、最高品質でコストパフォーマンスの高いワインを造り続けている。

[comment]
黒いベリー系果実の香りに焼き栗のようなニュアンス。ほのかにカカオの香りも。穏やかな酸味と豊かな果実味、きめの細かいタンニンが溶け込み、エレガントでコクのある1本。

濃旨ワインを 美味しく飲む Point ！

1	重くて骨格のあるワインは常温で。 軽めに感じる赤ワインは少し温度を下げて酸味のピントを合わせよう。
2	大きめのグラスに少量注ぎ、香りも十分に楽しもう。
3	若くても旨い、しっかり系でも飽きない。これが近年のトレンド。 食事に合わせてゆっくり楽しもう。
4	合わせる料理は、ワインの香りに共通するスパイスや調味料を使うおう。 白ワインなら塩や柚子を加えれば相性バッチリ。
5	楽しさこそが最大のマリアージュ。 秋の食材は旨味がしっかり。とにかく楽しく、美味しく飲もう！

ノコは香りが良く力強さのある種類なら何でもお勧め。シイタケのオーブントースター焼きなど、簡単なおつまみもいいですよ。これは大きめのシイタケの石づきを切って細かく刻み、ガーリックマヨネーズと和えたものをシイタケの傘の裏に詰めて焼けば完成です。

「栗入り秋田鶏」は山椒をふると、このワインの持つ針葉樹の香りとリンクしますね。

『ロバート・モンダヴィ プライベート・セレクション バーボン・バレルエイジド カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年』（ロバート・モンダヴィ）は、熟したプラムやブラックベリーに、樽由来のヴァニラの香り。カカオ分が多いチョコレートやオレンジピール、スモーキーなニュアンスもあり複雑。バーボン樽で熟成させたという新しいスタイルのワインだ。

五鬼上　力強いアタックに続く豊かな果実味と酸味、タンニンの優れたバランスが秀逸。樽熟成に由来するバーボンウイスキーが溶け込んだようなほのかな甘味が心地よく、余韻も長く楽しめる1本です。豚バラ肉のバーボン漬け、バーボンウイスキーをフランベして仕上げたリブステーキなどは、香りとの相性を考えても文句なしでしょう。力強い味わいの肉料理とよく合うので、蝦夷(えぞ)鹿のグリルなどにも。

「栗入り秋田鶏」もいいですね。ワインの樽香とオレンジピールの香りが、ほっくりとしつつも、ちょっと焦げた醤油の香ばしさもある栗の味わいと同調します。ドライオレンジを添えた濃厚なウオッシュチーズとの相性もいいでしょうね。

温度やグラス、調味料をプラスして楽しみたいしっかり系ワイン

今回、8本の濃厚で旨味たっぷりのしっかり系ワインを試飲し、料理との相性を探った。

「どのワインも、若くフレッシュだけど果実味と凝縮感がありパワフルで、まさに〝濃旨〟と呼ぶにふさわしい味わいでした。どれも滋味深い秋の味覚にぴったりですし、ワインごとにさまざまな相性が広がりますね」と五鬼上氏は話す。

さらに、しっかり系ワインを楽しむコツを聞いた。

「秋から冬にかけては、室温でも香りと味わいが十分楽しめると思います。もしワインが少し軽めだな！と思ったら、少し冷やしてみてください。酸味にもピントが合い、全体的にぼやけた感じが引き締まります。また、大きめのグラスに注いで香りを引き出しながら食事と合わせると、マリアージュがさらに楽しめます。ちょっと料理と合い難いかな?という時には、ワインに含まれる香りに近いスパイスや調味料を料理に足してみましょう。料理をワインに寄せるようにひと工夫すると、驚くほど合うようになりますよ」

この秋は、濃旨しっかり系ワインと料理のマリアージュを存分に楽しもう！

＊串焼きにした塊肉をスライスしながら食べるブラジル料理



取材協力

「御膳房 Garden」

モダンチャイニーズを意識したレストランバーの雰囲気の中で、洗練された中国各地の料理が楽しめる店。有機野菜や自然の中で育った肉類など、美味しくて安全な食材を駆使し、名物料理を盛り込んだコースメニューも多彩。この10月、ワインと季節の料理のマリアージュを提案する新店舗「御膳房 二十四節気之華魂和装」を銀座2丁目にオープン。

住所：東京都中央区銀座5丁目2-1
東急プラザ 11F
TEL:03-6264-5228

Private Selection

text by Uta KOBAYASHI, photographs by Katsumi HORIKOSHI

秋から冬に向けて肉が美味しくなる季節。涼しくなり食欲もわいてくる。そして肉料理とくれば赤ワイン！
肉料理に合う「ロバート・モンダヴィ」の『プライベート・セレクション』の魅力を探る。

冷涼気候ワインの先駆者 「ロバート・モンダヴィ」のプライベート・セレクション

「モンダヴィ・プライベート・セレクション」は、今から20年以上前の1994年、ロバート・モンダヴィ氏がアメリカ、カリフォルニア州セントラル・コーストの冷涼な気候に着目して設立したブランドだ。

セントラル・コーストは、サンフランシスコ・カウンティ南部から太平洋岸に沿って、ロサンゼルス北部のサンタ・バーバラまでの産地をカバーする広大な産地。モンダヴィ氏は沿岸部を中心とした二つのエリアで産地に適した品種を栽培している。

一つはサンタルシア・ハイランズ。春と夏に霧の出やすいサンタルシア・ハイランズ・アペレーションは、ヴァレーを挟む二つの山脈が引き起こす風と西側にそびえるサンタルシア山脈がつくる日陰のおかげで冷涼な気候だ。光合成がゆっくりと進むため、ブドウの生育期間が長く、小粒できれいな酸味を持つ凝縮したブドウが生まれる。水はけの良い土壌でシャルドネ、ピノ・ノワールのブルゴーニュ品種に適している。

もう一つはモントレー・カウンティだ。モントレー湾の影響で朝に霧が発生し、谷に沿って冷たい空気が入り込み、夜間は気温が下がる。ブドウはゆっくりと成熟し、洗練された酸味や複雑な風味を蓄える。この特色ある気候は海からの距離が離れるにつれて薄れ、非常に涼しい気候から温暖な気候へと変化していく。涼しい地域ではピノ・ノワール、シャルドネ、温暖な気候の南

ボリューミーなバル料理もしっかり受け止める

「東京ワインバル 八十郎　築地店」



『プライベート・セレクション バーボン・バレルエイジド カベルネ・ソーヴィニヨン』
×
『牛ハラミ肉のロースト（180ｇ）
秋野菜のグリル添え』（1380円）
アメリカンビーフのハラミ肉の表面を強火で焼き付けた後、オーブンでじっくり火を通し柔らかく仕上げたボリューム満点のひと皿。マスタードと塩でシンプルに

「東京ワインバル 八十郎　築地店」は 2006 年のオープン以来、バル激戦区の築地で舌の肥えた食通たちの胃袋を掴んできた。人気の秘密はそのコストパフォーマンスの高さ、つまり安くて美味しいのだ。看板メニューの「ゴルゴンゾーラチーズのポテサラ」（390 円）から始まり、ワインはボトルを常時 80 種、2480 円〜、7000 円あれば二人で飲んで食べて満足できる。

多くの人のお目当ては、メイン料理のボリューミーな肉料理、そして肉といえばやはり赤ワインだ。

「ほとんどのお客さまが肉料理をオーダーされます。季節に合わせて肉に合うワインをそろえています」と話すのは店長の古川陸人氏。中でも一番人気は「ロバート・モンダヴィ」の『プライベート・セレクション バーボン・バレルエイジド カベルネ・ソーヴィニヨン』。なんと昨年 12 月だけでグループ全店で 500 本も売れたという。この秋のお勧めは『牛ハラミ肉のロースト　秋野菜のグリル添え』とのペアリング。

「バーボンバレルの濃厚な香りが、ボリュームのあるハラミ肉の脂とマッチします。豊かな果実味とキレのいい酸味が肉の旨味と脂を包み込んでお互いを引き立て合います」

秋の夜長に老舗バルで美味しい肉料理と『プライベート・セレクション バーボン・バレルエイジド カベルネ・ソーヴィニヨン』に舌鼓。がっつり系の肉料理もしっかり受け止める豊潤な香りと凝縮した果実味をじっくり楽しみたい。

マリアージュポイント
少しクセのあるハラミ肉の旨味をバーボンバレルの豊潤な香りとカベルネ・ソーヴィニヨンの力強い果実味が包みます！



東京都中央区築地1-3-4 1F
TEL:03-6264-0980
営業時間：17：00〜翌1：30LO　無休



店長の古川陸人氏

Robert Mondavi

肉料理と楽しむ『プライベート・セレクション』

部ではカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラーを栽培している。

カリフォルニア・ワインの父と呼ばれるモンダヴィ氏は、カルフォルニア州の風土の多様性に着目し、冷涼気候の地域に目を向けたパイオニアでもあったのだ。

プライベート・セレクションのワインは肉料理に合う

こうした環境で栽培されたブドウから造られるモンダヴィ・プライベート・セレクションの赤ワインは、肉料理ととても相性がいい。肉に合う赤ワインに求められる要素は「果実味」「きめ細かなタンニン」「酸味」の三つだ。果実味は肉本来の味を引き立て、ソースのような役割を果たす。きめ細かなタンニンと酸味は肉の脂を包み込み、口中の脂をすっきりさせてくれる。

「モンダヴィ・プライベート・セレクション」の赤ワインは、この三つの要素をすべて備えている。冷涼な気候はワインに酸味と複雑な果実味をもたらし、高い醸造技術できめの細かいタンニンの抽出にこだわっている。気候と土壌に適した品種を選んで栽培しているので、カベルネ・ソーヴィニヨンからピノ・ノワール、ジンファンデル、さらにブレンドまでワインの種類がバラエティに富んでいるのもいい。

きれいな果実味は口当たりが良く、肉の旨味と相まってすっきりと喉の奥に溶けていく。複雑な味わいの中に品種の特色が表現されているのもワインの楽しみのひとつだ。価格が手ごろなのも嬉しいところ。肉料理に合わせて自分好みの一本を見つけたい。



『プライベート・セレクション ヘリテイジ レッド・ブレンド』
×
『スペアリブのフリット』(1800円)
八角や丁子、シナモンなどの中華スパイスで下味をつけたスペアリブを4時間かけて蒸し上げた。箸でもほろりと身がほどける柔らかさ。黒酢とワインを煮詰めた甘くコクのあるソースが食欲をそそる

スパイシーなスペアリブにやさしく寄り添う

「南風楼」

名店ひしめく銀座・並木通りにこの6月にオープンした「南風楼」は四川料理とベトナム料理が融合したフュージョン料理とワインが楽しめる店だ。前身は四川料理の店だったが、銀座へ移転するにあたりベトナム料理のエッセンスを加え、ワインとの親和性を追求したという。

「ハーブを多用しナンプラーやピリ甘辛のソースでいただくベトナム料理が四川料理の可能性を広げてくれました。ワインと料理の共通項が増え、ペアリングの幅も増えました」と店長の荒井研吾氏。

お勧めのペアリングは八角や丁子、シナモンなどの中華スパイスで下味をつけたスペアリブを4時間かけてせいろで蒸し上げてフリットにし、黒酢とワインのソースで仕上げた『スペアリブのフリット』(1800円)と「ロバート・モンダヴィ」の『プライベート・セレクション ヘリテイジ レッド・ブレンド』。シラーを中心にメルロやジンファンデルをブレンドした複雑な風味が余分な脂をそぎ落とし、スパイスを纏った上品で柔らかな肉の旨味にやさしく寄り添う。

テーブルにはフレッシュハーブやレモンを乗せた皿が供され、自分好みにアレンジしたり、味の変化を楽しめる。

丁寧な仕事に裏打ちされた本格フュージョン料理をきれいな果実と柔らかなタンニンが包み込む、銀座らしい洗練された組み合わせだ。



「南風楼」の料理全般に合う『プライベート・セレクション ピノ・ノワール』。特に同店の名物料理「吉切鮫フカヒレの姿煮込み100g」(7680円)と抜群の相性だ。千葉県産吉切鮫は繊維が太く食べ応え十分。蒸して味を入れた吉切鮫を、さらに煮込んで熱々のオイスターソースと醤油のあんをかけて。フカヒレのまろやかな旨味にピノ・ノワールのフレッシュな果実味と穏やかな酸がやさしく溶け込み引き立てる



東京都中央区銀座5-4-8カリオカビル3F
TEL：03-6228-5806
営業時間：【平日】11:30～14:30（LO13:45）
16:30～23:30（LO22:00）
【土日祝日】12:00～21:30（LO20:30）
不定休

マリアージュポイント
甘やかな中華スパイスの香りとシラー由来のダークチェリーなどの果実味がやさしく重なり、柔らかなタンニンが口中をすっきりとさせます！



店長の荒井研吾氏





知らないと
もったいない！

可能性に溢れたアメリカンスパークリングワイン



アメリカには、シャンパーニュのメゾン進出から
ドメスティックなワイナリー畑の個性を表現する小規模ワイナリーまで、
多様な生産者がいる。
これを知らないともったいない！
実に高品質なスパークリングワインが数多く造られている。
2人のテイスターに、アメリカンスパークリングワインの“今”を探ってもらった。

text by Tomoko HONMA
photographs by Tomokazu MATSUKAWA

——これから8本のアメリカンスパークリングワインをテイスティングしてもらいますが、まずは、アメリカのスパークリングワインをめぐる状況から教えていただけますか。

山本　瓶内2次発酵のスパークリングワインの最高峰がシャンパーニュだとすると、それに追随するスパークリングワインの産地がイタリアやスペイン、イギリス。新世界だと、ニュージーランドやオーストラリア、南アフリカなどの国が浮かびますが、中でも新しい動きが次々と起きているのがアメリカです。カリフォルニア、オレゴンなど広い地域でスパークリングワインが造られており、高いポテンシャルを感じます。

特にカリフォルニアでは、戦前からシャンパーニュ以外の土地でスパークリングを造ろうと計画していた「モエ・エ・シャンドン」をはじめ、「ロデレール・エステート」や「マム・ナパ」「ドメーヌ・カーネロス」など、シャンパーニュ・メゾンが次々にワイナリーを建設し、現地生産を始めました。一方、こうした高い技術に裏打ちされたメゾンスタイルに影響を受け、高品質なスパークリングワインを手掛ける「シュラムスバーグ」などのドメスティック系のワイナリーもあります。

さらにシャンパーニュでは、自社畑から畑の個性を表現するグローワーが台頭していますが、カリフォルニアでも同様の動きが盛んです。世代交代などによる新しい造り手が、畑のテロワールや栽培農家の個性を表現した「ニュー・カリフォルニア・ワイン」を造り、スパークリングワインの世界でも、マイケル・クルーズ氏のように〝最先端のカリフォルニア〟を体現する個性的な造り手に注目が集まっています。

——ありがとうございます。では、まずは『アンドレ・ブリュット 白 NV』から始めましょう。

山本　カリフォルニアのスーパーマーケットでは必ず見かけるスパークリングワインです。それだけ多くの人に愛されているということでしょう。このブランドを所有する「E&Jガロワイナリー」は、大量生産のイメージがあるかもしれませんが、シングルヴィンヤードのラインナップもあり、一定の品質を保ちつつ、日々の生活に溶け込んだワインをリリースしています。

加賀谷　熟したリンゴや洋ナシなどのフルーツに加えてトースト香もあるので、火の入った料理から甘いケーキまで、幅広い食事と楽しめるスパークリングワインだと思います。日本の食卓だったら肉じゃがでしょうか。かしこまらず、わいわいと飲んだら楽しそうなスパークリングですね。

山本　フレッシュかつ、ほのかな甘味があって、これだけで飲んでも良いですし、ポップコーンやポテトチップスなどのスナックをつまみながらでも。飲むシーンや料理を選ばず、

モン・ピエール ブリュット・キュヴェ スパークリング・ワイン NV
Mon Pierre Brut Cuvée Sparkling Wine



生産地：カリフォルニア州
品種：シュナン・ブラン 70%
　　　フレンチ・コロンバール 30%
希望小売価格：1380 円（税別）
問い合わせ先：
ワイン・イン・スタイル㈱

ウェイベル・ファミリー・ワイナリー
1938 年にスイス出身のルドルフ・ウェイベル氏とその息子が、サンフランシスコで醸造をスタート。以来 3 世代 80 年以上にわたり、高品質でコストパフォーマンスに優れたワイン造りを手掛ける。

comment
洋ナシやカリンなどボリューム感のある果実味とハチミツのような甘味、心地いい酸味が感じられる。泡立ちは穏やかで、カジュアルなパーティーのアペリティフはもちろん、屋外でのバーベキューや、肉豆腐などみりんや砂糖を使った甘味のある和食など、さまざまなシーンに寄り添う。

アンドレ・ブリュット 白 NV
Andre Brut



産地：カリフォルニア州
品種：フレンチ・コロンバード主体、
　　　バーガー
価格：1310 円（税別）
問い合わせ先：国分グループ本社㈱

アンドレ
1933 年にカリフォルニアで創業した「E & J ガロワイナリー」が所有するブランド。「誰もが手に取りやすい価格で高品質なスパークリングワイン」をコンセプトとしたワイン造りを行う。

comment
フレッシュでほのかな甘味が感じられるさわやかな味わいで、あらゆる食事とマッチする。ポップコーンやポテトチップス、ケーキなどとの相性も良く、日々の生活に溶け込んだ楽しみ方ができる。普段ワインを飲み慣れていないスパークリングワインの初心者にもお勧めだ。



山本昭彦氏
Akihiko YAMAMOTO
購読制ワインサイト「ワインレポート」代表。ワインジャーナリスト。著書に『50語でわかる！最初で最後のシャンパン入門』（講談社）、『ブルゴーニュと日本をつないだサムライ』（イカロス出版）



加賀谷美穂さん
Miho KAGAYA
学生時代に留学したフランスでワインと出合い、独学でワインを勉強。2016年4月、虎ノ門「ルースクリスステーキハウス東京」に入社し、ソムリエールに。同年、ソムリエ資格を取得。お客さまの目線に立ち、サービスとワインに日々向き合っている

使い勝手が良いですね。ワイン初心者でも気負わず飲めますので、普段あまりスパークリングワインを飲まない人の入門編としてもお勧めです。

——次に、『モン・ピエール ブリュット・キュヴェ スパークリング・ワイン NV』です。

加賀谷　明るい金色で、カリンや洋ナシなどボリュームのある果実味とハチミツのような甘味、自然な酸のバランスの取れたスパークリングワインです。かすかなイースト香もあり、泡立ちは弾けるというより、穏やかな細かい泡で心地よく感じられます。

山本　アメリカは世界でナンバー1のワイン消費国ですが、ビールやスピリッツと同じように、日常の食事と合わせてワインを飲む需要が多いのが特徴です。なので、一般的に個性が強すぎず"普段飲み"できるワインが好まれます。また、このスパークリングワインのように残糖分のあるワインは、甘いケーキと同様に、アメリカ人が大好きな味わいです。この甘やかさには、みりんや砂糖を使った和食、例えば肉豆腐などとも合うでしょう。キンキンに冷やして、屋外のバーベキューなどでも活躍しそうですね。

加賀谷　バーベキュー、いいですね！カリフォルニアのさんさんとした太陽と青空が目に浮かびます。青空の下で飲んでみたいですね。

品種も、造りも 百花繚乱のカリフォルニア

——続いて、『ブラン・ドゥ・ブラン NV』にいきましょう。

山本　このワイナリーの名前「ラック&リドル」ですが、ラックは、シャンパーニュ方式でスパークリングワインを造る際の工程の一つルミアージュで使う板のことで、リドルは回転を意味します。つまり、まさにスパークリングワイン専門のワイナリーだとわかるネーミングです。

加賀谷　複数の生産者がこのワイナリーの施設を使ってスパークリングワインを醸造する「カスタムクラッシュワイナリー」としての役割も果たしているそうですね。

山本　はい。スパークリングワインを造るには施設や機器が必要なので、カリフォルニアに限らず、ブルゴーニュなどでもほかのワイナリーの設備を使ってワインを造るケースは多いのです。その意味でラック&リドルは設備、技術ともに、安定した品質のスパークリングワインを造っています。このワインはシャルドネ100パーセントのブラン・ド・ブランですが、チョーキーなニュアンスがあって飲み心地も重すぎず、刺し身などの魚介類や野菜に合うと思います。

加賀谷　泡がシャンパーニュのように細かくて、フレッシュなレモンを思わせるさわやかな味わいです。フライドポテトや空揚げにレモンを添える感覚でペアリングしてみては。カジュアルな料理を華やかに彩ってくれそうです。

——次は、先ほど解説していただいたシャンパーニュのメゾンがカルフォルニアに進出し、生産を始めたワイン『ブリュット・ヴィンテージ 2016年』です

山本　「ドメーヌ・カーネロス」は、シャンパーニュ地方の名門「テタンジェ」が、アメリカの「コブランド・コーポレーション」と合同でナパ・ヴァレーの南、カーネロス地区に創ったワイナリーです。この地区は、カリフォルニアで最も冷涼な気候の地域の一つ。すべての自社畑が有機栽培認証を受けているほか、大規模な太陽光発電パネルを設置するなど、メゾン進出系のワイナリーの中でも特に自然環境に配慮してワインを造っています。

加賀谷　シャンパーニュのテタンジェに近いニュアンスがありますが、より

アイアン・ホース ウェディング キュヴェ 2014年
Iron Horse Wedding Cuvée



産地：カリフォルニア州／ソノマ
品種：ピノ・ノワール 74%
　　　シャルドネ 26%
希望小売価格：6500円（税別）
問い合わせ先：㈱リエゾン

アイアン・ホース
冷戦を終結させたレーガン・ゴルバチョフ首脳会談で初めて供された。その後、過去連続5代の大統領政権を支える"ホワイトハウス御用達"のスパークリングワインの代名詞となったソノマのワイナリー。

comment

新婚のチャールズ皇太子とカミラ夫人を迎えた際、乾杯に使われた。淡くて美しいローズ色。ラズベリーやナツメグの香りで、口に含むとミディアムボディのやさしい味わいが広がる。酸味とのバランスを取るために大きめなグラスを使い、ローストしたチキンやビーフと合わせたい。

ブリュット ヴィンテージ 2016年
Brut Vintage



産地：カリフォルニア州／カーネロス
品種：シャルドネ 56%
　　　ピノ・ノワール 40%
　　　ピノ・グリ 4%
希望小売価格：4400円（税別）
問い合わせ先：日本リカー㈱

ドメーヌ・カーネロス
シャンパーニュ地方の名門「テタンジェ」が1987年に、ナパ・ヴァレーの南に位置するカーネロス地区に設立。現在160ヘクタールを所有するブドウ畑の開墾から手掛け、一貫したワイン造りを行っている。

comment

ライムの花、ナシ、ハーブの香りとともに、トーストしたニュアンスも感じられ、凝縮した上品な味わい。シャンパーニュと異なり、ピノ・グリ由来の厚みやオイリーなニュアンスが、焦がしバターをかけたオイスターのオーブン焼きやホタテ、牡蠣などの魚介料理とよく合う。

ブラン・ドゥ・ブラン　NV
Blanc de Blancs



産地：カリフォルニア州／ノース・コースト
品種：シャルドネ 100%
希望小売価格：2900円（税別）
問い合わせ先：
オルカ・インターナショナル㈱

ラック&リドル
オーガニック認証を受けたブドウを使い、品質にこだわったスパークリングワイン専門のワイナリー。近隣の栽培家のブドウで醸造を行う「カスタムクラッシュワイナリー」の役割も担っている。

comment

シャンパーニュを思わせる細かな泡立ちとレモンを思わせるフレッシュな味わいで、安定した品質とコストパフォーマンスに優れたブラン・ド・ブラン。刺し身などの魚介類や野菜料理にマッチするほか、フライドポテトなどのカジュアルな料理にも華やかさを添えてくれる。

オイリーでクリーミーに感じました。このオイリーなニュアンスを生かして、オイスターのオーブン焼きやホタテの炙りを焦がしバターのソースで合わせたいです。

山本　シャンパーニュと異なった厚みのあるタッチは、ピノ・グリが使われているからでしょう。アメリカはヨーロッパのような厳しい規則がないので、いろいろな品種をブレンドしてこのようなスパークリングワインもできるのが面白いですね。

ホワイトハウス御用達の スパークリングワイン

――次は、"ホワイトハウス御用達"と称される三つのワイナリーのスパークリングワインをテイスティングします。はじめに「アイアン・ホース」の『アイアン・ホース　ウェディング・キュヴェ 2014年』。続けて「シュラムスバーグ」の『リザーブ 2010年』です。

山本　アメリカの大統領官邸ホワイトハウスには、公式晩餐会で国賓に向けて提供するワインを選ぶワインディレクターがいます。相手の国やアメリカとの関係性を鑑みてワインを選ぶのですが、スパークリングワインは、この「アイアン・ホース」と「シュラムスバーグ」のアイテムが多く選ばれています。

まず、アイアン・ホースは、マルタ島で行われたレーガンとゴルバチョフ首脳会談で初めて提供され、その後、過去5代の大統領政権下で御用達として歴史を重ねてきました。このワインは、イギリスのチャールズ皇太子とカミラ夫人が新婚当初、訪米した際の乾杯ワインだったので"ウェディング"の名が付いています。


シャンパーニュメゾン「テタンジェ」が設立した「ドメーヌ・カーネロス」の畑

加賀谷　この名前からスイートな味わい想像していたのですが、しっかりとした辛口のワインですね。ミカンの皮やナツメグのようなスパイスの苦味があるので、料理とも合わせやすいと思います。ローストチキンのサンドイッチが浮かびました。

山本　そうですね。タンニンが強めのミディアムボディのロゼ・スパークリングなので、大きなグラスで飲みたいです。ボディがしっかりしているので、火を入れたサーモンやマグロ、ローストビーフでもマッチしそうです。

加賀谷　シュラムスバーグの『リザーブ 2010年』は、凝縮したブドウのニュアンスが感じられ、ボリューム感のある味わいで、とても美味しいです。

山本　ピノ・ノワールを主体としたこのワイナリーのフラッグシップワインです。ということは、カリフォルニアの最高峰のスパークリングワインと言って良いと思います。ノース・コーストのブドウを使い、ブレンドには樽発酵させた原酒も加えています。熟成期間の長さからくるボディの厚みと、しっかりとしたストラクチャーは肉料理にも負けません。

加賀谷　お店ではシュラムスバーグの『ブラン・ド・ノワール　ノース・コースト』をオンリストしていますが、お客さまからは、まるでシャンパーニュのようだと言っていただいています。シャンパーニュ愛好家の方にも、アメリカンスパークリングの質の高さを感じてもらうきっかけになっています。

山本　ここのブラン・ド・ブランは1972年に中国を電撃訪問したニクソン大統領と周恩来首相との"平和への乾杯"で使われたことがニュースになり、その後、ワイナリーの電話が鳴りやまなかったといいます。逸話が多いのも"御用達"ならでは、ですね。

――次は、冒頭にも名前が出た醸造家、マイケル・クルーズ氏が手掛けた『クルーズ・トラディション・スパークリング・ワイン NV』です。

山本　「ニュー・カリフォルニア・スパークリング」の旗手として注目を浴びている醸造家です。彼は二つのブランドを持っていて、「クルーズ・ワイン・カンパニー」は、ナパ・ヴァレーやソノマ、アンダーソン・ヴァ

イーター スパークリング ロゼ NV
Iter Sparkling Rose

産地：カリフォルニア州
品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
（ブレンド比率非公開）
希望小売価格：1980円（税別）
問い合わせ先：㈱中川ワイン



イーター
イタリア出身のワインメーカー、ダリオ・ディ・コンティ氏が、カリフォルニアのテロワールを探求するという意味から、ラテン語で「旅路」を意味する「イーター」と名付けた。

comment
残糖分が心地よく感じられるスタイル。イチゴなどのフレッシュで華やかな香りときれいな酸味がフードフレンドリーなワイン。よく冷やして生ハムなどの塩気の強い前菜やサーモン、甘辛いタレの天丼と合わせてもいい。女子会やママ会などでも活躍しそう。

クルーズ・トラディション スパークリング・ワイン NV
Cruse Tradition Sparkling Wine

産地：カリフォルニア州
品種：ピノ・ノワール 54%
　　　シャルドネ 46%
希望小売価格：6900円（税別）
問い合わせ先：
ワイン・イン・スタイル㈱



クルーズ・ワイン・カンパニー
2013年にマイケル・クルーズ氏が、カリフォルニア特有の果実味を生かした「クルーズ・ワイン・カンパニー」と、単一畑・単一ヴィンテージの「ウルトラマリン」の二つのブランドを設立。

comment
きれいな酸がカリフォルニアの冷涼さを表現する一方で、赤いリンゴやトースト、酵母、森のニュアンスなど多様で豊かな香りと味わいが感じられる。シソやネギ、セリ、山椒などの和のハーブを使った日本料理や、レモングラスを効かせたエスニック料理など幅広いマリアージュが楽しめる。

リザーブ 2010年
Reserve

産地：カリフォルニア州／ノース・コースト
品種：ピノ・ノワール 84%
　　　シャルドネ 16%
希望小売価格：1万4000円（税別）
問い合わせ先：
ワイン・イン・スタイル㈱



シュラムスバーグ
約150年前にヤコブ・シュラムス氏がナパ・バレーの山腹に設立。1965年からデイヴィーズ夫妻が所有し、シャンパーニュ方式で造るスパークリングワインの造り手として名声が高まった。

comment
ピノ・ノワール主体のフラッグシップワイン。西洋スモモやラズベリー、アプリコットなどの香りと、しっかりとしたボディと熟成感が感じられる。ストラクチャーもしっかりしているので、乾杯用としてはもちろん、熟成したヒレ肉など肉料理まで合わせられる。

レーなど、カリフォルニアの冷涼地のブドウから、ピュアな果実味と透明感のある、メゾン的な造りのワインをリリースしています。

　このワインは、彼の思い描くスパークリングワインをよく体現していると思います。酵母や森、和洋のハーブなど複雑で多様なニュアンスがあります。ガス圧も高くなく、どこかダスティで抑制的です。

加賀谷　とても特徴があるワインですね。あまり経験したことのない味わいです。使っている品種はシャルドネとピノ・ノワールだけなのに、もっと複雑なニュアンスを感じます。レモングラスなどのハーブを使ったエスニック料理と合わせてみたいです。

山本　クルーズ氏は、生化学を学び、クリーンなワインを造るテクニックを持った上で、土着酵母での第一発酵や、無濾過・無清澄、熟成や瓶詰め時に亜硫酸塩を添加しないなどの造りを行っています。それが複雑で多様な味わいを生んでいるのでしょう。


アメリカを代表するスパークリングワインの造り手「シュラムスバーグ」のワイナリー

——最後は『イーター スパークリング ロゼ NV』です。

加賀谷　熟したイチゴや甘いクランベリーなどのフレッシュで華やかな香りと、きれいな酸、軽やかな味わいが、女子会やママ会にぴったりですね！　合わせる料理も、生ハム、サーモン、揚げ物などいろいろと浮かびます。

山本　ワインメーカーがイタリア出身なので、プロセッコと同じイメージで造っているのかもしれません。※2シャルマ方式の柔らかな泡や、残糖感がやさしい味わいですが、カリフォルニアのメンドシーノからモントレーまでの涼しい地区の畑のシャルドネとピノ・ノワールを使うことで、涼やかなテンションを出そうとしているのがわかります。イタリアのヴェネト州のグレーラを使ったプロセッコよりも、日本人には好まれる味わいかもしれません。よく冷やしてアペリティフ（食前酒）として飲んでもいいですし、甘味があるので塩気の強い生ハムとは好相性です。天つゆで食べる天ぷらや天丼にもよく合いそうです。

——以上、8本のアメリカンスパークリングワインを試飲していただきましたが、いかがでしたか？

加賀谷　あらためて、アメリカのスパークリングワインには多様性があると感じました。シャンパーニュと違って、品種や造り方に厳格な法律があるわけではないので、生産者の思想を反映した新たな試みができるのが自由の国・アメリカならではですね。また、急成長している産地ですので、5年、10年後には今とは異なる動きがでているかもしれません。アメリカンスパークリングワインから目が離せません。

山本　多様性があるというのは、可能性があるということです。シャンパーニュが細かなテロワールと生産者の多様性だとすると、カリフォルニアは南北に1000キロメートルの長い海岸線があり、気候、土壌、気温もさまざま。また、州政府もワイン産業の新興には力を入れています。こうした土地の多様性、優位性にひかれて、シャンパーニュの大手メゾンも進出しているのです。スパークリングワインといえばシャンパーニュ、という考え方だけではもったいない。アメリカは今、フォーカスするべき産地だと思います。


スパークリングワインで一躍注目を浴びたマイケル・クルーズ氏

＊1 瓶内2次発酵によって生じたオリを取り除くために、瓶を逆さにして穴の空いた専用の板に挿して少しずつ回転させる
＊2 タンク内にスティルワインを詰め、2次発酵させてから瓶詰めする。

カリフォルニア・ワインの新時代を切り拓く「ザ・プリズナー ワイン カンパニー」

text by Mie NAMBA

伝統的なブレンドや産地の制約にとらわれず、独自のアプローチを行っている「ザ・プリズナー ワイン カンパニー」。ブドウ農家とともに生み出したワインの数々が愛好家を魅了している。

THE PRISONER WINE COMPANY



（左から）

『カッティング カベルネ・ソーヴィニヨン 2017年』
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、ジンファンデル
希望小売価格：1万1770円

『ブラインドフォールド 2018年』
品種：シャルドネ、ルーサンヌ、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、シュナン・ブラン、ゲヴュルツトラミネール
希望小売価格：1万252円

『サルド ジンファンデル 2018年』
品種：ジンファンデル、プティ・シラー、シラー
希望小売価格：9064円

『ザ・プリズナー 2017年』
品種：ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、シャルボノ
希望小売価格：1万3068円

『ディレンジ 2017年』
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー、プティ・シラー
希望小売価格：1万5389円

『ザ・スニッチ 2017年』
品種：ヴィオニエ、シャルドネ
希望小売価格：1万3068円

『ソーン ナパ・ヴァレー メルロー 2016年』
品種：メルロ、シラー、プティ・シラー、マルベック
希望小売価格：1万1880円

※価格はすべて税込

かつてナパ・ヴァレーにおいてイタリア系移民が行っていたとされる、ミックス・ブラック。同じ畑で多種の赤ワイン品種を栽培するフィールドブレンドで、これにインスピレーションを得て1990年、「オリン・スウィフト・セラーズ」のデイヴ・フィニー氏が『ザ・プリズナー』を生み出した。革新的なワインはリリース直後から高評価を獲得。瞬く間に、カリフォルニア・ワインにおける最注目の存在となった。その後、2010年にオリン・スウィフト・セラーズから「ザ・プリズナー」と「サルド」が「Huneeus Vineyard」に売却されて誕生したのが、「ザ・プリズナー ワイン カンパニー」である。

ワイナリーがあるのは、ナパ・ヴァレーを縦走するルート29沿い。近年オープンしたテイスティングスペースは、潜水艦のスチールパネルや200年前から残る納屋に使われていた木材などが随所に取り入れられた、クリエイティブでモダンな空間だ。バーやラウンジ、ダイニングのほか、ゆったりとしたプライベートダイニングもあり、テイスティングや、料理とのペアリングも体感できるという。

2016年より醸造責任者を務めるクリッシー・ウィットマンさんは、カリフォルニア州立工科大学で環境学とシステムバイオロジーの学士号を取得した後、さらに農学修士号も取得したという、異色の経歴の持ち主。20年以上にわたる経験があり、女性が審査するワインコンペティショ







特典付きの定期便

「ザ・プリズナー・ワイン・クラブ」



「ザ・プリズナー ワイン カンパニー」の ワインを、毎月2〜3本お届けします 。お届け回数は計6回。第1回目は、ご注文後約2週間でお届けし、以降2回目から6回目まで毎月お届けします。途中入退会はいつでもOKです。 さらに、特典ギフトやお得なクーポンをプレゼント。例えば3回目のお届けには、オンラインでの「ザ・プリズナー ワイン カンパニー」のワインのご購入時に1000〜3000円OFFになるクーポンをプレゼントいたします（クーポンの割引金額はご購入金額により異なります）。また、第1回目は、本誌読者の皆さまに白ワイングラスをプレゼント。ご注文時にクーポンコード「3285614」をご入力ください。

「ザ・プリズナー ワイン カンパニー」が日本でイベントを開催する際や、ワイナリーが数量限定のワインをリリースする際には、定期便をご購入いただいたお客さまに優先的にご案内いたします。

詳細はQRコードをご確認ください。



ン「サクラアワード２０２０」では女性ワインメーカー賞を受賞した。

「ザ・プリズナー ワイン カンパニー」の特徴が最もよく表れているのが、冒頭の『ザ・プリズナー』だ。ジンファンデルやカベルネ・ソーヴィニヨン、シラーに、プティ・シラー、シャルボノといったマイナー品種もブレンドしており、アメリカンチェリーやエスプレッソを思わせる香り、熟したラズベリー、ヴァニラの風味、長く続く甘い余韻が味わい深さを感じさせる1本である。フランシスコ・デ・ゴヤのエッチング「リトル・プリズナー」をベースにしたラベルが印象的で、2017年ヴィンテージは「サクラアワード２０２０」でダブルゴールドを受賞したほか、各専門誌でも高ポイントを獲得している。

すべてのワインには買いブドウを100パーセント使用。家族経営の小規模農家、禁酒法以前に植えられた樹が今も残る畑、ドライ・ファーミング（無灌漑）など、品質だけではなくユニークさも重視して、カリフォルニア全域から100以上の畑を選定。伝統的なスタイルよりもブドウの熟度を高くして収穫することで、豊かで丸みがあり、飲み口がソフトという、一貫した個性が生まれている。

「最高のチーム。全員がそれぞれ独自の形で貢献し、ワインへの情熱が最終的に私達を一致団結させています」というクリッシーさんの言葉通り、ファインワインの世界に革命を起こしたワインは、優れた農家との強い信頼関係によって造り出されている。

 問い合わせ先：ピーロート・ジャパン㈱ TEL.03-3458-4455 https://www.pieroth.jp/

ワイン王国 出版案内

隔月刊『ワイン王国』発売日（首都圏基準）は2月、4月、6月、8月、10月、12月の5日です。

ワイン王国ホームページからも購入できます。 ワイン王国 検索 URL=https://www.winekingdom.co.jp/



118号

隔月刊2020年 9月
本体1500円（税別）

●夏はやっぱりスパークリング ●さあ、レストランへ出かけよう ●食欲増進! 夏こそワイン&カレー ●5ツ星探求ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「冷やして美味しい赤ワイン」



117号

隔月刊2020年7月
本体1500円（税別）

●日本ワイン 注目のグラン・クリュ ●幸福をおうちに運ぶ 一流店のテイクアウト&デリバリー ●世界で一番売れているスパークリングワイン プロセッコ ●5ツ星探求ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「日本ワイン」



116号

隔月刊2020年5月
本体1500円（税別）

●いま買いやすい ボルドー格付けワイン33本 ●現地取材 トスカーナ ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「ロゼワイン」



115号

隔月刊2020年3月
本体1500円（税別）

●新世代のスタンダード サステイナブル ワイン ●現地取材 ボルドー ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台でみつけた「世界のカベルネ・ソーヴィニヨン」



114号

隔月刊2020年1月
本体1500円（税別）

●絶対はずせない バローロ・バイブル! ●現地取材 シャンパーニュ／エレガント・ブルネッロ／北イタリア アルト・アディジェ／クレマン・ド・ブルゴーニュ ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「年末年始の飲みたいワイン」



113号

隔月刊2019年11月
本体1500円（税別）

●ブルゴーニュ 日本で人気のザ・トップ20 ●現地取材 日本ワインを体験する／イタリア／シャブリ／ボルドー／オレゴン、ワシントン／イタリア ●5ツ星探求ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「世界のシャルドネ」

【定期購読】

2年間購読がおすすめ！

Fujisan.co.jp 雑誌のオンライン書店



年間購読料 隔月刊・偶数月5日発売（首都圏基準）	定期購読1年	定期購読2年
	⇓ 10,860円 （6冊／税・送料込）	⇓ 19,440円 （12冊／税込・送料サービス）

お申し込みはコチラ

●スマホ、パソコンで検索 ワイン王国 fujisan 検索

●スマホから

●お電話から
0120-223-223
（年中無休24時間）

※定期購読の契約は Fujisan.co.jpとの契約となり、お申し込みは Fujisan.co.jpの利用規約に準じます

最初の2号が半額に!

おうち時間応援キャンペーン

Fujisan.co.jp 雑誌のオンライン書店

「富士山マガジンサービス」では、
自宅での時間を楽しく過ごしていただくために
「おうち時間応援定期購読キャンペーン!」を実施中。

期間中に『ワイン王国』をはじめキャンペーン対象誌（約80誌・紙版のみ）の定期購読を「月額払い」でお申込みいただくと、**最初の2号が何と半額**に!

https://www.fujisan.co.jp/campaign/ouchijikan/ryori 検索

実施期間：2020年9月1日～11月30日
※デジタル版定期購読は対象となりませんので、ご了承ください。

●おうち時間応援キャンペーンの問い合わせ先
(株)富士山マガジンサービス **0120-223-223**（年中無休24時間）

株式会社ワイン王国
〒158-0098 東京都世田谷区上用賀5-12-11
TEL.03-5716-3222（販売部） TEL.03-3541-3553（編集部） URL https://www.winekingdom.co.jp/

帰ってきた！

イサオとクミコのあっ！ビナメント abbinamento No.16

イタリアワインと食のペアリング探求で人気の連載“イサオとクミコ”第2シーズン。
第16回は『ミシュランガイド東京』でも9年連続で1ツ星を獲得している、目黒の「レストラン ラッセ」でイタリアワインの魅力を探った！



宮嶋 勲氏
Isao MIYAJIMA
ジャーナリスト。日本とイタリアでワインと食について執筆活動を行っている。『イタリア ワイン ランキング』監修と翻訳、『イタリアワイン』監修（ともに「ワイン王国」）、「グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞」受賞

齋藤智之氏
Tomoyuki SAITO
マネジャー。新潟県出身。大学卒業後「レストラン ラッセ」に就職し、2018年よりワインを担当。現在はホールマネジャーとして勤務。ワインセレクトなどを一任されている

村山太一氏
Taichi MURAYAMA
オーナー・シェフ。新潟県出身。イタリアで27年間にわたり「ミシュランガイド イタリア版」で3ツ星を守る名店「ダル・ペスカトーレ」でスーシェフまで上り詰め、2008年に帰国。目黒に「レストラン ラッセ」をオープン

山田久扇子さん
Kumiko YAMADA
イタリアワインを主とするトータル・ワイン・コーディネーター。老舗日本料理店にイタリアのワインを取り入れた先駆者。イタリアのホテル、ワイナリーのPRを手掛ける

レストラン ラッセ

東京都目黒区目黒1-4-15
ヴェローナ目黒B1
TEL：03-6417-9250

text by Go FUKUSAKI
photographs by Hiromichi KATAOKA

幅広い料理にエレガントなスプマンテ

第16回はイタリアの伝統的なマンマ料理をスタイリッシュにアレンジして提供する「レストラン ラッセ」で「フェッラーリ」のスプマンテ4本を合わせた。

山田　本日は、フェッラーリ尽くしと聞いて楽しみです。1本目は『フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン』です。酸もミネラル感もあり、さわやかです。マジュラムのようなハーブの香りもいいですね。やさしいテイストで、飲み疲れしません。

宮嶋　涼しげな印象で持続性があり、品格を感じます。フェッラーリは、技術力に裏打ちされた品質の高さが素晴らしい。妥協を許さない品質へのこだわりがあるので、上品な料理との相性がいいでしょう。食がライト化している時代だからこそ、イタリアンから和食、フュージョン料理までオールマイティーに合わせることができます。

山田　アペリティーヴォ（食前酒）の前菜にもぴったりですし、和食なら味わいの多様な八寸（はっすん）*にも対応できますね。今日の料理では「オマールエビのテリーヌ」の旨味をぐっと引き立

*懐石料理。八寸角の器に3種から5種の珍味などを少量ずつ盛ったもの。

濃厚なチーズの旨味と
エレガントなスプマンテの極上マリアージュ



スペシャリテ
5種のチーズを包み込んだラヴィオリ

卵黄だけを使って手打ちした黄色のラヴィオリは、5種類のチーズの濃厚な旨味が凝縮した「ラッセ」のスペシャリテ。エレガントなスプマンテが際立つ。

Best Abbinamento!!

イタリアの3ツ星の名店「ダル・ペスカトーレ」を彷彿させるラヴィオリ。コクのある黄身だけを使った生地と、5種のチーズの濃厚な旨味が、強いインパクトを残しながらも口の中にやさしく広がる。洗練されたエレガントなスプマンテが、味わいの余韻を長くし、極上のマリアージュを体感させてくれる。



ジュリオ・フェッラーリ・リゼルヴァ・デル・フォンダトーレ 2007年
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

品種：シャルドネ100%
産地：トレンティーノ＝アルト・アディジェ州
原産地呼称：トレントDOC
熟成期間：最低120カ月

Comments

「きめ細かい絹のような泡立ちで、繊細かつ凝縮感のある味わいが特徴。上品な料理との相性は抜群」（宮嶋）。「完熟したマンゴーや白コショウのニュアンスがあり、複雑。ボリューム感もあり、長く続く余韻が素晴らしい。最上級の記念日に味わうスプマンテです」（山田）

フェッラーリ

トレンティーノ＝アルト・アディジェ州で1902年に創業。ジュリオ・フェッラーリ氏が、フランスから持ち込んだシャルドネを用いて「メトド・クラッシコ(瓶内2次発酵方式)」によるスプマンテをいち早く造り始める。そのスプマンテ造りのすべてを引き継いだルネッリ・ファミリーによって、品質と味わいはさらに磨き抜かれた。現在では世界中から称賛される存在となり、イタリアが世界に誇る最高級スプマンテの生産者である。

てくれました。

2本目は『フェッラーリ・マキシマム・ロゼ』。イチジクや夕張メロンの香りがとても印象的です。しっかりした色合いと味わいは、肉料理にも合いそうです。私は鴨肉にフルーツソースを添えた料理や、鴨鍋と一緒に味わいたいですね。トマトソースを使った「ズワイガニのクロケッタ」とは、酸味との親和性があります。サクッとした食感もいいし、カニの身も本当に美味しい！

宮嶋　生き生きした赤い果実を感じますが、フルーティーになり過ぎず、ジャミーなトーンもない、バランスの良さが魅力です。しっかりした味わいが食事を呼ぶロゼワインですね。ランチなどで赤ワインが重いと感じる時には、このロゼは使い勝手がいいのではないでしょうか。

山田　次の『フェッラーリ・ペルレ・ミレジム2013年』は骨格がしっかりしていて、厳格で神々しい印象。香りは複雑で、熟成感もあるので、仔牛やウサギの煮込みも受け止めるスプマンテですね。和食ならウニやエビ、カニなどと合います。ヒラメやカレイとは100点の相性でしょう。また、チーズもいいですね。今日の泡はどんなお料理にも合わせられるオールマイティーなものばかりですが、このワインを合わせるとしたら「近江牛 ウチヒラ 熟成ロースト」でしょうか。付け合わせのトウモロコシとジロール茸にもマッチして美味しいです。

宮嶋　1本目のフェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブランに比べると熟成感もあり、味わいに厚みがあります。「ワインの格が上がると力強くなる」ということではなく、より深く、シャープになるという印象ですね。このペルレはまさにそのタイプ。美味しいスプマンテですが、その真価を理解しようとすると、飲み手は感受性を求められるという難解さもあります。

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013



近江牛 ウチヒラ 熟成ロースト

赤身が多く、脂身が少ないヘルシーなウチヒラ（モモ肉）をじっくりローストし、肉の旨味を高めた一品。ボリューム感のある熟成したスプマンテが、その旨味をさらに引き立てる。

オホーツク海 ズワイガニのクロケッタ

ズワイガニの身をたっぷりと使い、トマトソースとカニのソースにジャガイモのピューレとイワシのジュレを添えた一皿。カニの甘味とトマトソースの酸には、ロゼのスプマンテが寄り添う。





オマールエビのテリーヌ

ブルターニュ産オマールエビのテリーヌを小松菜で巻き、レモンと生クリームのソースとバルサミコを味わいのアクセントに。さわやかでミネラルのあるスプマンテが、エビの旨味を引き立てる。

フェッラーリ・ペルレ・ミレジム 2013年

Ferrari Perlé Millesime

品種：シャルドネ100％
産地：トレンティーノ・アルト・アディジェ州
原産地呼称：トレントDOC
熟成期間：最低60カ月



Comments

「味わいの厚みと余韻の長さが素晴らしい、非常にレベルの高いスプマンテ。幅広い料理に合わせられます」（宮嶋）。「厳格で、骨格がしっかりした神々しい印象。香りは白い果実やトースト香など、さまざまな要素で構成され複雑です。寿司ネタのウニや甲殻類に合わせたいです」（山田）

フェッラーリ・マキシマム・ロゼ

Ferrari Maximum Rosé

品種：ピノ・ネロ70％、シャルドネ30％
産地：トレンティーノ＝アルト・アディジェ州
原産地呼称：トレントDOC
熟成期間：最低36カ月



Comments

「生き生きした赤い果実とフレッシュ感が特徴。仔牛料理や焼き鳥、チキンのソテーなど、しっかりとした味の肉料理に合わせたいです」（宮嶋）。
「イチジクや夕張メロンのような果実のチャーミングさが印象的。これ１本で食事の最後まで楽しんでみたいです」（山田）

フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン

Ferrari Maximum Blanc de Blancs

品種：シャルドネ１００％
産地：トレンティーノ＝アルト・アディジェ州
原産地呼称：トレントDOC
熟成期間：最低36カ月



Comments

「キリッとしたフレッシュな酸の中にハーブのニュアンスがあり、やさしく漂います。イタリアンのアペリティーヴォではあらゆる前菜に合いそうです」（山田）。　「技術力の高さを感じるスパークリングです。酸と果実味のバランスが良く、ミネラルもあって持続性があります」（宮嶋）

このハイレベルなスプマンテを安定供給できるのは、フェッラーリだからでしょう。これ1本で幅広い料理をカバーし、料理それぞれの美味しさに光を当ててくれます。熟成ローストされた近江牛とはとても相性がいいですね。

山田　最後は『ジュリオ・フェッラーリ・リゼルヴァ・デル・フォンダトーレ２００７年』です。まず香りが素晴らしいですね。完熟した果物や白コショウのニュアンスがあり、複雑です。味わいにはボリュームがあり、圧倒的なアフターの長さです！　大きめのグラスでいただくと、よりドライな印象になります。特別な日に、この料理、このレストラン、この人と楽しむ！と、すべてを決め打ちして味わいたい記念日の１本です。

宮嶋　先ほどのフェッラーリ・ペルレ・ミレジム２０１３年も素晴らしいですが、こちらはさらにきめ細かくて絹のように滑らかな泡立ち。非常に繊細でありながら凝縮した味わいで、強靱な持続性を持っています。今日の「５種のチーズを包み込んだラヴィオリ」のような上品な料理には、本当に好相性ですね。村山シェフが修業したイタリア、マントヴァのレストラン「ダル・ペスカトーレ」では、もっと黄身の色が強いラヴィオリがあり、それを彷彿させます。こちらも５種類のチーズを包み込んでいて印象的です。料理とスプマンテが互いに引き立て合い、ぴったりです。

山田　今日のアッビナメントは、ジュリオ・フェッラーリとラヴィオリの組み合わせで決まりですね！　チーズのソースのインパクトも素晴らしく、ラヴィオリとの相性が素晴らしかったです。

宮嶋　はい、素敵なアッビナメントでした！

山田　エレガントなフェッラーリが、幅広い料理にマッチすることを再確認できましたね。

ヴァン シュール ヴァンは素晴らしい出会いを大切にはぐくみ30周年を迎えました。

愛好家のための小粋なブティック

Vin sur Vin
ヴァン シュール ヴァン



UVE 30 and EXTR BRUT

Rose de Saignée Bruto

フルーリー P&F

Fleury P&F

ビオディナミの先駆者が造る可憐なシャンパーニュ

「メゾン・フルーリー」の創立は1895年。1970年から3代目ジャン・ピエール氏は、有機栽培を開始。1989年に"*1ビオディナミ"でのブドウ栽培で"*2デメテール"の認証を受ける。この認証はシャンパーニュでは初めての実績。1993年には、料理専門誌『ゴーミョー』よりブドウ栽培人賞を受賞する。

*1 ルドルフ・シュタイナーが提唱した有機栽培農法の一種　*2 世界約20カ国に支部を持つ、ビオディナミ農法の認証団体



ジャン=ピエール氏(左)
長男・ジャン・セバスチャン氏(右)

ヴァン シュール ヴァンが自信を持ってお勧めする ピノ・ノワールの5大生産者

ドメーヌ フィリップ・シャルロパン

Domaine Philippe Charlopin

ピノ・ノワールの魅力を引き出すこだわりの醸造家



亡きアンリ・ジャイエ氏が直々に「ヴァン シュール ヴァン」に紹介してくれたドメーヌ。ピノ・ノワールの魅力を余すところなく引き出す造り。挑戦も大好きな彼にアンリもきっと"あっぱれ"の勲章を与えるだろう。

フィリップ・シャルロパン氏

ドメーヌ シルヴィー・エモナン

Domaine Sylvie Esmonin

繊細さの後に力強い余韻を感じるワイン



ボルドー、ボージョレーなどで醸造技師として活躍した後、ジュヴレ・シャンベルタン村で、エモナン家の3代目として父の後を継ぐ。ブドウ栽培に化学肥料は一切使用しない。30歳で仏専門誌の最優秀ヴィニュロン（ブドウ栽培醸造家）に選ばれる。

シルヴィー・エモナンさん

ドメーヌ ドニ・モルテ

Domaine Denis Mortet

父の遺志を継ぎ奮闘エレガンスを求めて



名醸造家を目指し、19歳から父ドニ・モルテ氏の指導を受けてきた長男。現在、父の遺志を継ぎ奮闘中。幾度も2人で語り合った通り、フィネスとエレガンスを大切にしたワイン造りを行っており、ジュヴレ・シャンベルタン村で称賛を受けている。

アルノー・モルテ氏

ドメーヌ ブルーノ・クラヴリエ

Domaine Bruno Clavelier

すべての要素を調和する酸の魔術師



樹齢50年以上の古木が植わる名畑を祖父より受け継ぐ。繊細なセパージュにこたえるため、1999年、完全にビオディナミへ移行。ビオに確信を持つ、徹底的な実践者として名高い。澄み切った酸味が滑らかな果実味へと続く。

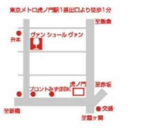
ブルーノ・クラヴリエ氏

Vin sur Vin

ワインブティック　**ヴァン シュール ヴァン**

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-7-6　TEL.03-3580-6578　FAX.03-3501-2653
E-Mail：info@vsv.co.jp　平日10：00～19：30　定休日／土曜日・日曜日・祝祭日

http://www.vsv.co.jp/　ヴァン シュール ヴァン　検索



5ツ星探求
ブラインド・テイスティング
第119弾
Blind Tasting

5ツ星 6本 ★★★★★
4.5星 4本 ★★★★☆
4ツ星 10本 ★★★★
3ツ星 6本 ★★★
2ツ星 4本 ★★






71本から選ぶ！究極のお値打ちワインはコレ！

1000円台で見つけた ピノ・ノワール



食欲の秋がやってきた。この時期に旬を迎える食材にピッタリのワイン、ピノ・ノワール。おうち飲みの機会が増えている今、お手ごろ価格のワインを知りたいと思っている人も多いのでは。今回は、さまざまな国から1000円台のピノ・ノワールを71本集め、ソムリエ４人がテイスティング。その中で上位30本を紹介します。





photographs by Koumei KADOWAKI

5ツ星を獲得したワインが購入できる取扱店をご紹介。詳しくは「お勧めショップ」（P166）をご覧ください！

テイスター紹介＆今回のベストワイン

※人物紹介は50音順

情野博之



Profile

フランス料理「アピシウス」シェフソムリエ。国際ソムリエ協会認定・インターナショナル・ソムリエ、女子栄養大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団認定オフィシエ、第6回「ポメリースカラシップ」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位、シャンパーニュ・アンリオアンバサダー、『ゴ・エ・ミヨ 2019』の「ベストソムリエ賞」受賞

総 評

タンニン分が少なく、エレガントな味わいで人気の高いピノ・ノワール。最大の特徴は"直線的な酸味"なので、酸味が強いから苦手という人もいます。ただ、梅干しを食べられる人なら酸味の許容範囲内。渋味の要素が少ないので、冷やしても良し、室温でも良しの味わいで、TPOの関係なく楽しめるカジュアルなワインです。ピノ・ノワールでワインにハマった人は多いのではないでしょうか。

お勧めの1本 ★★★★★

シュペートブルグンダー ピショッフスクロイツ トロッケン 2018年

生産者：カール・ファフマン
価格：1980円（税込）
問い合わせ先：㈱稲葉



しっかりとした果実味と酸味のバランスが取れていてエレガントな仕上がり。「やはりピノ・ノワールはこうじゃないと!」と思わず口に出してしまいそう。後味にややタンニン分が感じられ、味を引き締めてくれる。余韻に酸味が程よく感じられ、フィネスとエレガントさが楽しめる。ずっと飲み続けられる上品な味わい。

高丸智天



Profile

2008年「ガストロノミー ジョエル・ロブション」入社。16年よりシェフソムリエに就任。3000種類、2万5000本のワインを管理し、お客さまに最適な1本を提案している。また料理とワインのマリアージュには定評があり、多くの人から高い支持を得ている。

総 評

現在、ピノ・ノワールは世界各国で栽培されている品種で、産地や造り手によってさまざまな表情を表します。例えば、古典的なスタイルで果実味を前面に出したワインもあれば、凝縮させて厚みを持たせたものなど、時代の流れに沿った数多くのピノ・ノワールが飲める時代になったと痛感しました。

お勧めの1本 ★★

ウィマーラ ピノ・ノワール 2019年

生産者：ローガン・ワインズ
価格：1870円（税込）
問い合わせ先：㈱モトックス



透明度の高い外観。香りは、第一印象から広がりがあり、イチゴやラズベリーなどのピュアな果実香に包まれる。香りだけでワクワクするワイン。スムーズな口当たりで酸味は穏やか。果実味が中心の心地いいワイン。酸味と果実味が一体となり、素晴らしいバランスを保ちながらフィニッシュまで続く。

船戸加代子



Profile

「Cave de ワイン県やまなし」㈱サンティール勤務。JSA 認定ソムリエ・エクセレンス、SAKE Diploma。2008 年「キュヴェ・ルイーズポメリー ソムリエコンテスト」準優勝

総 評

1000円台のピノ・ノワールということで「似たようなタイプが多いだろうな」と、思っていましたが、驚くほど濃厚なものや繊細でミネラル感に溢れるもの、くっきりとした輪郭があるもの、完璧なバランスのものなど、想像をはるかに超える良質なワインが多く、楽しいテイスティングでした。

お勧めの1本 ★★

エレメントス ピノ・ノワール 2019年

生産者：グルーポ・ペニャフロール
価格：1100円（税込）
問い合わせ先：㈱都光



果実の風味がとてもピュアで広がりがあり、ミネラル感も豊か。繊細でありながらしっかりしている。余韻も長くアフターまで心地いい香りが持続する。ワイン単体で十分に楽しめ、ずっと飲んでいられそう。

丸山俊輔



Profile

六本木「リューズ」シェフソムリエ。2008 年都内のフレンチレストランでサービスとしてのキャリアをスタート。JSAソムリエ取得後、14 年にオーストラリアへ渡る。シドニー、メルボルンのレストランでソムリエとして勤務。南オーストラリア州のワイナリーで 2 年間働く。その後フランスへ渡り、パリの星付きレストランで 1 年間研鑽を積む。17年より現職

総 評

あらためてピノ・ノワールのキャラクターの多彩さを知りました。1000円台で個性の際立った素晴らしいものに出合えたことは個人的にもうれしい発見。今のような時期にぜひ、"家飲みワイン"の参考にしていただけたらと思います。

お勧めの1本 ★★★★

モコブラック ピノ・ノワール 2018年

生産者：プティノ
価格：オープン
（税込参考価格1980円）
問い合わせ先：
リードオフジャパン㈱



ピュアな赤い果実に枯れ葉や紅茶、スパイスなど複雑なアロマ。きれいな淡い色調。味の中心に旨味があり、アフターでじわりと広がる酸が全体を引き締め、エレガントな印象。出汁や醤油を使った家庭料理から洋食まで合わせられる、汎用性の高い1本。単体でも楽しめる。



★★★★★	19～18点	（5ツ星）超特選ベストバイワイン
★★★★☆	17点	（4.5ツ星）超特別ベストバイワイン
★★★★	16点	（4ツ星）特選ベストバイワイン
★★★	15.5点	（3ツ星）ベストバイワイン
★★	15点	（2ツ星）標準ワイン
★	14.5点以下	（1ツ星）標準以下

ワイン情報の読み方

❶ ワイン名
ワイン名とワイン生産者の表記は輸入元の資料に準じています

❷ 生産国の国旗



❸ ブドウ品種
輸入元、生産者の申告に従い、使用ブドウ品種を記載

❹ 商品問い合わせ先、価格
希望小売価格。その他の場合はその都度記載

❺ コメント
生産者や銘柄についての情報やテイスターのコメント

❻ BEST MARRIAGE
特に合う料理を、テイスターがアドバイス

❼ テイスタースコア
各テイスターが★の数でワインを評価

❽ 味わいチャート
味わいを表すグラフ。テイスターが感じた五つの味覚を5段階で評価し、平均値を算出

❾ 主な香り
テイスターが最も強く感じた香りを集計し、上位を記載

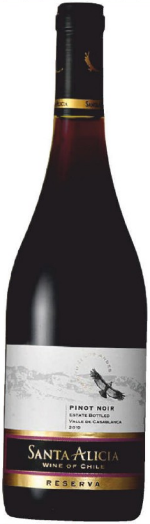
❿ 味わいのタイプ
輸入元、生産者の申告に従い、味わいのタイプを甘口から辛口で区分

⓫ ボディのタイプ
テイスターが味わいの軽～重を評価

⓬ スタイルのタイプ
テイスターが香りや味わい、造りなどを総合的に評価

超特選ベストバイワイン　**1000円台で見つけたピノ・ノワール**

★★★★★



ピノ・ノワール レゼルバ 2019年

Pinot Noir Reserva



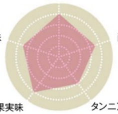
生産者名
サンタアリシア

生産地 DOカサブランカ・ヴァレー

ブドウ品種
ピノ・ノワール100%

㈪ 木下インターナショナル㈱
1408円（税込）

味わいチャート



クラシックなブルゴーニュを思わせる

1954年、マキシモ・ヴァルデスにより創業。常に改良を行い、最新の設備によるワイン醸造技術と、伝統を併せ持つワイン造りを特徴とする。タンニン分が溶け込んで飲みやすく、グラスを回すと甘いイチゴキャンデーのようなアロマが表れる。果実の甘味を感じ、酸味が長く伸びていく印象。アフターにキノコの香りを感じる。

Best Marriage サワラの西京焼き、チキンソテートマトソース
マグロとアボカドのユッケ、つくね（タレ）

テイスタースコア

情野	★★★★★
高丸	★★★★★
船戸	★★★★
丸山	★★★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○ ○ ○ ● ○ 辛口

ボディ ライト　**ミディアム**　フル

スタイル エレガント　チャーミング　**軽快・繊細**　重厚

ワイン王国 No.119　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　**1000円台で見つけたピノ・ノワール**

★★★★★



シュペートブルグンダー ビショッフスクロイツ トロッケン 2018年

Spätburgunder Bischofskreuz Trocken



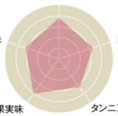
生産者名
カール・ファフマン

生産地 QbAファルツ

ブドウ品種 ピノ・ノワール100%

㈪ ㈱稲葉
1980円（税込）

味わいチャート



しっかりした果実味と酸味のバランス

カール・ファフマンによって1955年、ファルツ地方に設立されたワイナリー。2018年と19年には、ドイツ農業協会が選ぶ「トップ100生産者」にも入る。香りは、熟した果実に紅茶やスパイスの風味もあり、複雑な印象。味わいはアタックから果実を感じ、中盤から表れる穏やかな酸味とともにアフターまで長く残る。

Best Marriage 戻りガツオのタタキ、豚肉の甘辛煮込み
ハーブソーセージ、ローストポーク（果実のソース）

テイスタースコア

情野	★★★★★
高丸	★★★★
船戸	★★★★★
丸山	★★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○ ○ ● ○ ○ 辛口

ボディ ライト　**ミディアム**　フル

スタイル エレガント　チャーミング　**軽快・繊細**　重厚

ワイン王国 No.119　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　**1000円台で見つけたピノ・ノワール**

★★★★★

ラヴィ ピノ・ノワール 2017年
La Vie Pinot Noir

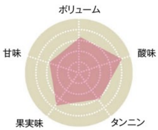
生産者名
ドメーニレ・サハティーニ

生産地 ムンテニア地方

ブドウ品種 ピノ・ノワール100%

㈣ アズマコーポレーション
1529円（税込）

味わいチャート



ボリュームのある果実味と長い余韻

ルーマニアのムンテニア地方に、女性醸造家のアウレリア・ヴィシネスクさんが2003年に創業したワイナリー。品質の良いブドウが収穫される地域として知られている。イチゴやラズベリー、リキュールなどの香りが広がる。しっかりしたタンニンと果実味で、力強さを感じる。余韻が長く、程よい酸味が心地いいので、旨味のある食材と合わせたい。

Best Marriage チキン南蛮、ブリーチーズ、馬刺し、キノコの天ぷら筑前煮

テイスタースコア

情野 ★★★★
高丸 ★★★★
船戸 ★★★★★
丸山 ★★★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○・・・○・・・○・・・○・・・● 辛口

ボディ ライト　**ミディアム**　フル

スタイル エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング



超特選ベストバイワイン　**1000円台で見つけたピノ・ノワール**

★★★★★

ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2016年
Bourgogne Pinot Noir

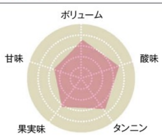
生産者名
ドメーヌ・デュ・ボールガール

生産地 AOCブルゴーニュ

ブドウ品種 ピノ・ノワール100%

㈣ ㈱ワインプレスインターナショナル
1640円（税込）

味わいチャート



骨格のあるしっかりした酸

南フランスにある家族経営のワイナリー。1975年よりブドウ栽培を始め、2003年にワイナリーを設立した。しっかりした果実味があり、骨格のある酸とバランスが取れている。赤いベリーやミントなどの若々しいアロマで、個性的な印象。口に含むと豊かな果実味に包まれ、後半には心地いいタンニンが広がる。

Best Marriage 煮込みハンバーグ、牛肉のカルパッチョ、マイタケの天ぷら（天つゆ）、ローストビーフ、炭火焼きステーキ

テイスタースコア

情野 ★★★★
高丸 ★★★★★
船戸 ★★★★
丸山 ★★★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○・・・○・・・○・・・○・・・● 辛口

ボディ ライト　**ミディアム**　フル

スタイル **エレガント**　チャーミング　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング



超特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★★

ピノ・ノワール レセルバ 2018年

Pinot Noir Reserva



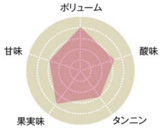
生産者名
テラノブレ

生産地 DOカサブランカ・ヴァレー

ブドウ品種 ピノ・ノワール100%

㈲ ㈱飯田
1540円（税込）

味わいチャート



若々しく、ピュアなアロマ

1993年にマウレ・ヴァレーで創業した、家族経営のワイナリー。合計300ヘクタールの自社畑でワインを造る。タンニンと酸味が程よくあり、メリハリが効いている。フレッシュでフルーティーな口当たりで、飲み心地がいい。凝縮感も感じられ、果実の風味が豊かで輪郭がはっきりしている。余韻は長く、スモーキーな印象も。

Best Marriage オマールエビのアメリケーヌソース、白カビチーズ
チキンのハーブロースト、金目鯛の幽庵焼き

テイスタースコア

情野	★★★★
高丸	★★★★
船戸	★★★★★
丸山	★★★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○○○○● 辛口

ボディ ライト　ミディアム　**フル**

スタイル **エレガント**　チャーミング　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.119　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★★

J. マイヤー ピノ・ノワール 2018年

J.Meyer Pinot Noir



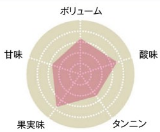
生産者名
モーゼルランド

生産地 QbAファルツ

ブドウ品種 ピノ・ノワール100%

㈲ アグリ㈱
1650円（税込）

味わいチャート



チャーミングな果実味

ドイツ最大のブドウ栽培農家協同組合。栽培コンサルタントチームと栽培農家がタッグを組み、良質なブドウを栽培し、ワインを造っている。ピュアでナチュラルな若々しい印象のアロマ。口当たりは柔らかく、やさしい味わいが口に広がる。酸味と甘味のバランスが取れて、心地いい味わい。タンニンは繊細で全体的に上品にまとまっている。

Best Marriage 豚の生姜焼き、スモークチキン、リエット、黒酢酢豚
ミートソースパスタ

テイスタースコア

情野	★★★★★
高丸	★★★★★
船戸	★★★★
丸山	★★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ **ライト**　ミディアム　フル

スタイル エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.119　ブラインド・テイスティング

超特別ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★½

コノスル オーガニック ピノ・ノワール 2018年
Cono Sur Organic Pinot Noir

生産者名　ヴィーニャ・コノスル

生産地　チリ

ピノ・ノワール100%

㈲㈱スマイル
1265円（税込）

味わいチャート



旨味が豊かなワイン

適度なタンニンでしっかりした印象。コクも感じられ、ボリュームのあるベリー系の味わい。後半にも旨味が続く。ピーマンの肉詰め、鴨のスモーク、カレイの煮つけなど、濃い味の料理と合わせるとピッタリ。



テイスタースコア

情野	★★★★★
高丸	★★★★★
船戸	★★★★
丸山	★★★

主な香り



フルーツキャンデー　ストロベリー　ラズベリー

味わいタイプ　甘口 ○○○○● 辛口

ボディ　ライト　ミディアム　**フル**

スタイル　エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

超特別ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★½

エスピノ ピノ・ノワール 2018年
Espino Pinot Noir

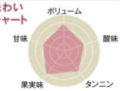
生産者名　ビーニャ　ウィリアム・フェーヴル・チリ

生産地　DOマイポ・ヴァレー

ピノ・ノワール100%

㈲㈱稲葉
1760円（税込）

味わいチャート



ボリュームのあるタンニンが濃い味の料理と合う

ベリーやジャムの力強いアロマが広がり、スパイスの印象も。ボリューム感のある味わいで、しっかりした果実味とタンニンのバランスがいい。すき焼き、レバーパテ、サンマの蒲焼きなどと合わせたい。



テイスタースコア

情野	★★★
高丸	★★★★
船戸	★★★★★
丸山	★★★★★

主な香り



鉄　ストロベリー　ラズベリー

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ　ライト　ミディアム　**フル**

スタイル　エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

超特別ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★½

ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ピノ・ノワール 2018年
Robert Mondavi Woodbridge Pinot Noir

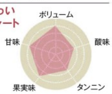
生産者名　ロバート・モンダヴィ

生産地　カリフォルニア州

ピノ・ノワール77%、プティ・シラー7%、プティ・ヴェルド6%、カベルネ・ソーヴィニヨン3%、メルロ3%、ジンファンデル2%、バルベーラ1%、シラー1%

㈲メルシャン㈱
1298円（税込）

味わいチャート



適度なコクがありやさしい味わい

フレッシュでフルーティーなアロマの中に、紅茶やヨードのニュアンスも感じる。口に含むと果実をたっぷり感じる。後味にも続くフルーツの印象が心地いい。牛丼、スペアリブ、ウナギの蒲焼きなどといただきたい。



テイスタースコア

情野	★★★★★
高丸	★★★★
船戸	★★★★
丸山	★★★★

主な香り



ラズベリー　ラズベリーリキュール　干しプラム

味わいタイプ　甘口 ○○○○● 辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

超特別ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★½

コースタル・リッジ ピノ・ノワール 2016年
Coastal Ridge Pinot Noir

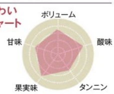
生産者名　コースタル・リッジ

生産地　カリフォルニア州

ピノ・ノワール77%
その他23%

㈲㈱オーバーシーズ
1650円（税込）

味わいチャート



モダンな印象のピノ・ノワール

土や赤いベリー系の力強いアロマ。しっかりした酸が中心となった骨格のある味わい。余韻に繊細なタンニンと旨味が残る。牛リブロースステーキ、鴨のロースト、オイスターソース焼きそばと合わせたい。



テイスタースコア

情野	★★★★★
高丸	★★★★
船戸	★★★★
丸山	★★★★

主な香り



ストロベリー　ラズベリー　ココナッツミルク

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール



★★★★

ピノ・ノワール ヴァン・ド・フランス 2018年

Pinot Noir Vin de France

生産者名
デュフルール・ペール・エ・フィス

生産地　ヴァン・ド・フランス

ピノ・ノワール100%

㈲㈱アンフィニー
1980円（税込）

上品でピュアな果実感

フレッシュでフルーティーな印象。干し草やドライフラワーのような香りも。アタックは心地よく、穏やかで繊細な酸が上品でピュアな風味を出し、余韻には味を引き締め長く続く。鶏肉の赤ワイン煮込み、ササミの梅シソ巻きと合わせて。

味わいチャート



テイスタースコア
情野 ★★
高丸 ★★★★★
船戸 ★★★★★
丸山 ★★★★

主な香り
ラズベリー　ストロベリー　ココナッツミルク

味わいタイプ　甘口 ○―○―○―○―● 辛口

ボディ　ライト　ミディアム　**フル**

スタイル　エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール



★★★★

モメサン ピノ・ノワール 2018年

Mommessin Pinot Noir

生産者名
モメサン

生産地　IGPペイ・ドック

ピノ・ノワール100%

㈲オエノングループ 合同酒精㈱
1463円（税込）

はじけるような果実のアロマ

シャープな印象を受けるが、メリハリのある味わいで、楽しく飲める。グラスを回すとベリーの香りが広がる。アタックはスムーズで、酸と果実味のバランスがいい。カルビやスペアリブ、ローストビーフなど、肉料理と相性がいい。

味わいチャート



テイスタースコア
情野 ★★★★
高丸 ★★★★
船戸 ★★★
丸山 ★★★★★

主な香り
ラズベリー　ミネラル　ブルーベリー

味わいタイプ　甘口 ○―○―○―●―○ 辛口

ボディ　**ライト**　ミディアム　フル

スタイル　エレガント　チャーミング　**軽快・繊細**　重厚

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール



★★★★

ピエール・ド・ランブリー ピノ・ノワール 2018年

Pierre de Lambly Pinot Noir

生産者名
ピエール・ド・ランブリー

生産地　ヴァン・ド・フランス

ピノ・ノワール100%

㈲ミリオン商事㈱
1980円（税込）

凝縮感があり、バランスがいい

上品な酸がすっきりした印象を与える。イチゴやラズベリー、ハーブのニュアンスも。味わいは果実の凝縮感があり、酸とタンニンが骨格を作っている。チキンソテートマトソース、ミートボール、マグロとアボカドのタルタルなどと合いそう。

味わいチャート



テイスタースコア
情野 ★★★★
高丸 ★★★★
船戸 ★★★★
丸山 ★★★★

主な香り
ラズベリー　ストロベリー　スミレ

味わいタイプ　甘口 ○―○―○―○―● 辛口

ボディ　**ライト**　ミディアム　フル

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール



★★★★

フォレストヴィル ピノ・ノワール 2016年

Forestville Pinot Noir

生産者名
フォレストヴィル・ヴィンヤード

生産地　カリフォルニア州

ピノ・ノワール76%
その他24%

㈲㈱オーバーシーズ
1210円（税込）

程よい酸味で味にメリハリ

穏やかなベリーの香りが、時間の経過とともにジャムのような香りに変わる。しっかりした果実味と穏やかな酸を感じる。旨味もあり、ボリュームのあるワイン。麻婆豆腐、鶏肉の赤ワイン煮込み、鴨肉のコンフィと合わせたい。

味わいチャート



テイスタースコア
情野 ★★★★
高丸 ★★★★
船戸 ★★★
丸山 ★★★★★

主な香り
ラズベリー　ミネラル　ストロベリー

味わいタイプ　甘口 ○―○―○―●―○ 辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　**エレガント**　チャーミング　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール



★★★★

ローランス・ド・ヴェイラック ピノ・ノワール 2018年

Laurence de Veyrac Pinot Noir

生産者名
ドメーヌ・ド・カステルノー

生産地　IGPペイドック

ピノ・ノワール100%

㈲㈱ミルグラン
1870円（税込）

フレッシュな赤い果実を思わせる

果実味がしっかりあり、飲みごたえがある。タンニンは繊細でコクのある味わい。モダンな造りのピノ・ノワール。アフターに感じる旨味が食欲をそそる。鶏レバー（タレ）、厚切りベーコンのソテー、鉄火巻き、棒棒鶏と合わせて。

味わいチャート



テイスタースコア
情野 ★★★★
高丸 ★★★★
船戸 ★★★★
丸山 ★★★★

主な香り
ラズベリー　フルーツキャンデー　ストロベリー

味わいタイプ　甘口 ○―○―○―○―● 辛口

ボディ　ライト　ミディアム　**フル**

スタイル　エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール



★★★★

[イエローテイル] ピノ・ノワール 2019年

[yellow tail] Pinot Noir

生産者名
カセラ・ファミリー・ブランズ

生産地　南東オーストラリア

ピノ・ノワール100%

㈲サッポロビール㈱
1108円（税込）

自然な果実の風味が心地いい

凝縮した豊かな果実味と穏やかな酸のバランスが取れていて、心地いい飲み口。余韻にはリキュールの風味も残る。ワイン単体でも楽しめる。キノコのソテー、生ハムのサンドウィッチ、ソース焼きそばと。

味わいチャート



テイスタースコア
情野 ★★★★★
高丸 ★★★★
船戸 ★★★★★
丸山 ★★

主な香り
ラズベリージャム　フルーツキャンデー　スミレ

味わいタイプ　甘口 ○―○―○―●―○ 辛口

ボディ　**ライト**　ミディアム　フル

スタイル　**エレガント**　チャーミング　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★

モコブラック ピノ・ノワール 2018年
MOKO black Pinot Noir

生産者名　プティノ
生産地　ワイパラ・ヴァレー
ピノ・ノワール100%
問リードオフジャパン㈱
オープン（税込参考1980円）※10月下旬発売予定

上質な味わいのワイン

エレガントな果実味に加え、タンニンも感じる。アタックはスムーズで、じわりと出てくる酸がボディを引き締める。牛肉のカルパッチョ、熟成したシェーブルチーズ、金目鯛の幽庵焼きと飲むと、とても相性がいい。

味わいチャート


テイスタースコア
情野 ★★
高丸 ★★★★★
船戸 ★★★★
丸山 ★★★★★

主な香り：ストロベリー、ラズベリー、アプリコットジャム

味わいタイプ　甘口 ― 辛口（辛口）
ボディ　ライト（選択）／ミディアム／フル
スタイル　エレガント／チャーミング／軽快・繊細／重厚（選択）



ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

※10月下旬発売予定

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★

ドクター・ツェンツェン プライヴェートケラー プファルツ ピノ・ノワール 2016年
Dr.Zenzen Privatkeller Pfalz Pinot Noir

生産者名　アイニヒ・ツェンツェン
生産地　QbAファルツ
ピノ・ノワール100%
問㈱交洋
1815円（税込）

濃厚な果実味と力強い酸味がバランスを取る

熟したベリーやリキュール、スパイスのニュアンスが広がる複雑な香り。凝縮感のある味わいで、力強さを感じる。果実味、酸、タンニンのバランスがいい。ビーフシチュー、豚肉のプラム煮込み、パッタイや醤油を使った料理と合わせたい。

味わいチャート


テイスタースコア
情野 ★★
高丸 ★★★★
船戸 ★★★★★
丸山 ★★★★★

主な香り：ラズベリー、ブルーベリー、ブルーベリージャム

味わいタイプ　甘口 ― 辛口（辛口）
ボディ　ライト／ミディアム／フル（選択）
スタイル　エレガント／チャーミング（選択）／軽快・繊細／重厚



ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★

カスティーリョ・デ・モンハルディン ピノ・ノワール 2017年
Castillo de Monjardin Pinot Noir

生産者名　カスティーリョ・デ・モンハルディン
生産地　DOナバーラ
ピノ・ノワール100%
問ミリオン商事㈱
1980円（税込）

力強いピノ・ノワール

果実とタンニンのバランスが取れていて、楽しめるワイン。味わいは力強く、タンニンがよく溶け込んでいる。余韻に残る果実味の印象が心地いい。タコ焼き、鴨のコンフィ、ルーロー飯、サバの味噌煮など、しっかりとした味わいの料理と。

味わいチャート


テイスタースコア
情野 ★★★★★
高丸 ★★★★½
船戸 ★★★
丸山 ★★★

主な香り：ブルーベリー、カシス、コショウ

味わいタイプ　甘口 ― 辛口（辛口）
ボディ　ライト／ミディアム／フル（選択）
スタイル　エレガント／チャーミング／軽快・繊細（選択）／重厚



ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★

ヴァイン・イン・フレイム ピノ・ノワール 2018年
Vine in Flames Pinot Noir

生産者名　ヴィル・ブドゥレアスカ
生産地　DOCデアル・マーレ
ピノ・ノワール100%
問㈱モトックス
1650円（税込）

しなやかでボリュームあるボディ

エレガントな印象。タンニンは溶け込んで、やさしい味わい。ラズベリーのチャーミングな香りとピュアな味わいがバランスよく表われている。松前漬け、ピッツァマルゲリータ、炙りマグロのマリネ、イワシの梅煮と一緒に飲みたい。

味わいチャート


テイスタースコア
情野 ★★★★
高丸 ★★★★
船戸 ★★★★
丸山 ★★★★

主な香り：ストロベリー、ラズベリージャム、ラズベリー

味わいタイプ　甘口 ― 辛口（辛口）
ボディ　ライト（選択）／ミディアム／フル
スタイル　エレガント／チャーミング（選択）／軽快・繊細／重厚



ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

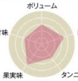
★★★

コノスル ピノ・ノワール レゼルバ・エスペシャル ヴァレー コレクション 2018年
Cono Sur Pinot Noir Reserva Especial Valley Collection

生産者名　ヴィーニャ・コノスル
生産地　DOサンアントニオ・ヴァレー
ピノ・ノワール100%
問㈱スマイル
1408円（税込）

スムーズで生き生きした飲み心地

チャーミングな赤い果実のアロマ。シルキーなボディでスマートな味わい。酸とタンニンが骨格を作り、アフターには旨味も出てくる。エビチリ、ミートローフ、ラザニア、ローストビーフなどとゆっくり味わいたい。

味わいチャート


テイスタースコア
情野 ★★★
高丸 ★★★★½
船戸 ★★★★
丸山 ★★★★

主な香り：ストロベリー、ラズベリー、スミレ

味わいタイプ　甘口 ― 辛口（辛口）
ボディ　ライト（選択）／ミディアム／フル
スタイル　エレガント（選択）／チャーミング／軽快・繊細／重厚



ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★★

レ・ヴォレ ピノ・ノワール 2018年
Les Volets Pinot Noir

生産者名　プティノ
生産地　IGPオート・ヴァレ・ド・ロード
ピノ・ノワール100%
問㈱エイ・エム・ズィー
1580円（税込）

溢れんばかりの果実味

イチゴやラズベリーのピュアでフレッシュな香りが広がる。味わいも華やかでバランスがいい。後半にかけてボリュームが出てきて心地いい。カスレ、牛ロースステーキ、地鶏のロースト、キノコのリゾットと合いそう。

味わいチャート


テイスタースコア
情野 ★★★★★
高丸 ★★★★
船戸 ★★★★
丸山 ★★★

主な香り：ラズベリージャム、ラズベリー、カシス

味わいタイプ　甘口 ― 辛口（辛口）
ボディ　ライト／ミディアム（選択）／フル
スタイル　エレガント／チャーミング（選択）／軽快・繊細／重厚



ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★

アリウェン レセルバ ピノ・ノワール 2019年

Aliwen Reserva Pinot Noir



生産者名
ウンドラーガ

生産地　DOカサブランカ・ヴァレー

ピノ・ノワール100%

㈫三国ワイン㈱
1650円（税込）

味わいの中心に上品なタンニンを感じる

果実香とヴァニラ、ロースト香が調和した複雑な香り。しっかりした飲み心地。酸味は程よく感じられ、後半に心地いいタンニンが続く。トンカツ、鴨のロースト、サーモンのグリル、秋サバの味噌煮と合わせていただきたい。

味わいチャート



テイスタースコア

情野	★★★½
高丸	★★★★
船戸	★★★★
丸山	★★★★

主な香り：ヴァニラ、ラズベリージャム、ブルーベリー

味わいタイプ　甘口 ○○○○● 辛口

ボディ　ライト　ミディアム　**フル**

スタイル　**エレガント**　チャーミング　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★

ロシュ・マゼ ピノ・ノワール 2018年

Roche Mazet Pinot Noir



生産者名
カステル・ロシュ・マゼ

生産地　IGPペイドック

ピノ・ノワール85%
カベルネ・ソーヴィニヨン15%

㈫国分グループ本社㈱
1210円（税込）

果実味と酸味の味わいがピノ・ノワールらしい

スムーズでエレガントなアタック。味わいに凝縮感を感じる。中盤からフルーツの力強さを感じ、後半まで伸びていく。広島風お好み焼き、すき焼き、ビーフカツレツ、オイスターソース焼きそばなどと合わせてみたい。

味わいチャート



テイスタースコア

情野	★★★½
高丸	★★★★★
船戸	★★★
丸山	★★★★

主な香り：ブルーベリー、ブルーベリージャム、ラズベリー

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　チャーミング　**軽快・繊細**　重厚

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★

サンタ カロリーナ ピノ・ノワール レセルヴァ 2018年

Santa Carolina Pinot Noir Reserva



生産者名
サンタ・カロリーナ

生産地　DOレイダ・ヴァレー

ピノ・ノワール100%

㈫サントリーワインインターナショナル㈱
1584円（税込）

アフターに感じる赤い果実がワクワクする味わい

豊かな果実の香りが印象的。ハーブやスパイスも感じる。スムーズな口当たりで若々しく心地いい。酸味が長く続き、全体的にバランスが整っている。鶏肉とカシューナッツの炒め物、鴨のロースト、ケバブ、筑前煮と合わせて。

味わいチャート



テイスタースコア

情野	★★★½
高丸	★★★★
船戸	★★★★
丸山	★★★★

主な香り：ストロベリー、ラズベリー、ラズベリーリキュール

味わいタイプ　甘口 ○○○○● 辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

★★★

コノ ピノ・ノワール 2019年

Kono Pinot Noir



生産者名
コノ

生産地　南島

ピノ・ノワール100%

㈫㈱都光
1958円（税込）

飲みごたえのある1本

しっかりしたコクとタンニン分が力強さを感じさせる。中盤から後半にかけて心地いい酸味と、バランスが取れたタンニンが続く。酢豚、トマトソースパスタ、シーフードバーベキュー、キノコソースハンバーグといただくと美味しく楽しめる。

味わいチャート



テイスタースコア

情野	★★★½
高丸	★★★★
船戸	★★★★
丸山	★★★★

主な香り：丁子、ラズベリー、パッションフルーツ

味わいタイプ　甘口 ○○○○● 辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

★★　標準ワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

ナウエン・レゼルバ・エスペシアル ピノ・ノワール 2018年

Nahuen Reserva Especial Pinot Noir

生産者名
ナウエン

生産地　DOイタタ・ヴァレー



ピノ・ノワール100%

㈫ヴィレッジ・セラーズ㈱
1320円（税込）

果実の力強さを感じる

豊かなカシスやジャムの香り。アタックから果実の甘味が広がる。中盤から酸味とタンニンを感じる。少し冷やしてもいい。回鍋肉、ビーフシチュー、バーベキュー、焼き鳥など肉料理と合わせて。

テイスタースコア

情野	★★★	船戸	★★★★
高丸	★★★★★	丸山	★★★

味わいタイプ　甘口 ○○●○○ 辛口

ボディ　**ミディアム**　スタイル　**重厚**

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

★★　標準ワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

ラブレ・ロワ ピノ・ノワール ヴァン・ド・フランス 2018年

Labouré-Roi Pinot Noir Vin de France

生産者名
ラブレ・ロワ

生産地　ヴァン・ド・フランス



ピノ・ノワール100%

㈫サッポロビール㈱
1298円（税込）

やさしい印象のピノ・ノワール

果実味とタンニンのバランスが良く、飲んでいて心地いい。スモーキーなアロマとベリーの香りが広がる。白カビチーズ、サーモンのフライ、鉄火巻き、牛肉のカルパッチョなど、いろんなジャンルの料理と合う。

テイスタースコア

情野	★★★★★	船戸	★★★
高丸	★★★★	丸山	★★★

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ　**ミディアム**　スタイル　**重厚**

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

★★　標準ワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

エレメントス ピノ・ノワール 2019年

Elementos Pinot Noir

生産者名
グルーポ・ペニャフロール

生産地　カファジャテ



ピノ・ノワール100%

㈫㈱都光
1100円（税込）

飲み始めから終わりまで心地いい味わい

やさしくエレガントな印象。土のような熟成香を感じる。スムーズなアタックで味わいの中にピュアな果実の印象も。すき焼き、マグロのカルパッチョ、ドライフルーツとチーズの盛り合わせ、キノコのリゾットなどと。

テイスタースコア

情野	★★★	船戸	★★★★★
高丸	★★★★	丸山	★★★

味わいタイプ　甘口 ○○○○● 辛口

ボディ　**ライト**　スタイル　**エレガント**

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング

★★　標準ワイン　1000円台で見つけたピノ・ノワール

ウィマーラ ピノ・ノワール 2019年

Weemala Pinot Noir

生産者名
ローガン・ワインズ

生産地　GIオレンジ



ピノ・ノワール100%

㈫㈱モトックス
1870円（税込）

ピュアでチャーミングなアロマが広がる

香りは開いていて、とても心地いい。広がりのある味わい。上品で繊細ながら活発な印象も受ける。バランスが良く、余韻も長い。スペアリブ、棒棒鶏などの肉料理や、ハードタイプの羊のチーズと一緒に。

テイスタースコア

情野	★★	船戸	★★★★★
高丸	★★★★★	丸山	★★★

味わいタイプ　甘口 ○○○○● 辛口

ボディ　**ライト**　スタイル　**重厚**

ワイン王国 No.119 ブラインド・テイスティング



KIZAHASHI

京都で日本料理とワインをお昼に楽しめる
素敵なお店を紹介するこの連載。
今回はホテル「ザ・サウザンド キョウト」の
日本料理「KIZAHASHI」を紹介する。
華やいだ和食と選び抜かれたワインの
マリアージュを楽しめる魅力的なお店だ。

色彩も美しい３段弁当は食卓を華やかに彩る

宮嶋勲の『そうだ、京都でワイン』第 回

京都駅から東に2分ほど歩くと瀟洒な佇まいのホテルが現れる。「京阪グループ」が昨年1月にオープンした「ザ・サウザンド キョウト」だ。エントランスの格子戸を入り、トンネルのような通路を抜けると、大きな空間が広がる。和をベースにしたミニマリズムがコンセプトの設計で、光、緑、風を巧みに取り入れていて美しい。神社の山門を想起させる大階段を上ると2階に日本料理「KIZAHASHI（きざはし）」がある。

店内は庭の緑に囲まれた空間で、格子越しに自然光が差し込んでいる。随所にアートが配置されて洗練された印象を与える。出迎えてくれた料理長の早見義昭氏は京都の老舗料亭で10年、京都市内の外資系ホテルで開業から5年間腕を振るった気鋭の料理人。ホテルらしい華やかな料理でお客を魅了している。

このホテルにはイタリア料理「SCALAE（スカーラエ）」もあり、ワインリストは両店共通だ。ホテルのシェフソムリエは日本を代表する若手ソムリエ岩田渉氏で、この店でも彼が厳選したワインを楽しむことができる。ワインリストはさすがに見事。フランス、イタリア、ニューワールドなど世界中のワインがバランス良くラインナップされている。

庭から差し込む柔らかい光に誘われて、まずはイタリアのスパークリング、フランチャコルタから。「カ・デル・ボスコ」の『キュヴェ プレステージ』のデリケートな果実味はイタリアの太陽を感じさせるスタイリッシュな味わいで、日常を少し離れたランチには最適だ。

最初にアミューズとして供された柚子ジュースは香り高く、口中をリフレッシュしてくれる。先付はカマスの昆布締めと焼ききのこのおろしポン酢掛けだ。金と緑のガラ



京都府京都市下京区東塩小路町 570
「THE THOUSAND KYOTO」内
TEL. 075-351-0700
営業時間
ランチ：11:30 ～ 14:30LO
ディナー：17:30 ～ 20:00LO
交通　JR 京都駅より徒歩２分



料理長の早見義昭さん（左）と
ホテルのシェフソムリエの岩田渉さん

text by Isao MIYAJIMA,　photographs by Noriko KAWASE

18+

WHAT IS AVAXHOME?

昼のお品書き

弁当「SEN 千」
4500円(税・サ別)
先付・椀物・弁当箱・
食事・デザート

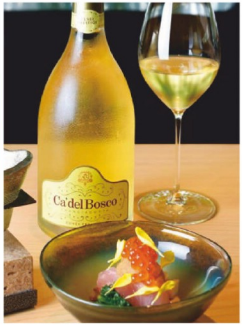
ワインリスト拝見！



世界中のワインを取りそろえる。リストの監修はアジア・オセアニア最優秀ソムリエの岩田渉氏



先付のカマスの昆布締めと焼ききのこのおろしポン酢掛けにはフランチャコルタを（下）。茶碗蒸しとかぶのすり流しとグリューナー・フェルトリーナーのマリアージュ（左）。ワインと料理がお互いを引き立て合う幸せな瞬間





＊写真はイメージです

ス器に盛られ、水菜とイクラがあしらわれている。色彩も美しい一品で、散らした菊の花が秋を感じさせた。脂の乗ったカマスと香ばしいきのこの上品な味わいは、フランチャコルタと抜群の相性だった。

御椀は茶碗蒸しにかぶのすり流しを入れ、スナップエンドウを添えた一品。茶碗蒸しの淡い黄色とスナップエンドウの緑が白磁の器に映える。ここで岩田ソムリエお勧めのオーストリア「ヴェスリ」の『グリューナー・フェルトリーナー・ランゲンロイス ２０１７年』をいただく。華やかなアロマと調和の取れたやさしい味わいの白ワインで、適度な酸とミネラルが効いている。茶碗蒸しのはんなりとした京らしい味わいとは最高の調和を見せる。

大人気の弁当は３段仕立てで、まるで宝石箱のようだ。いろいろな味わいが詰め込まれていて、器も個性的で面白い。上段の八寸は４品構成で、市松模様の小鉢に胡麻豆腐、紅色の馬上杯にとんぶり、ほたて焼霜、アボカド、切子硝子に松の実を載せた栗とくるみの白和え、赤白黒の器に戻り鰹のたたきが盛られている。それぞれに合わせてフランチャコルタとグリューナー・フェルトリーナーを飲み比べてみるのも楽しい。

中段は秋鮭幽庵焼、海老蓑揚（じゃがいもの衣の揚げ物）の盛り合わせで揚げ銀杏、緑と赤の万願寺唐辛子が添えられている。下段は焚き合わせ。里芋、舞茸、大黒しめじの白味噌仕立てだ。



さつまいもご飯、赤だし、香の物

赤ワインが欲しくなり、ブルゴーニュ「ジャン・フルニエ」の『マルサネ・ルージュ・レ・ロンジュロワ ２０１６年』を選んでもらった。陰影に富んだアロマを持ち、繊細な味わいのマルサネは食事を引き立ててくれるワインだ。

絵巻物のように眼前に広がる３段の料理を目でも楽しみながらワインと味わう至福の時。ゆったりとした空間が豊かな時間を演出してくれる。

最後はほのかな甘味を感じさせるさつまいもご飯、赤だし、香の物である。デザートのきなことあずきのティラミスがまた絶品で、ホテルならではの本格的な味わいだ。

華やかで、おしゃれで、美味しく、それでいて敷居が高すぎず、気軽に入れる。ホテルの和食ならではの魅力に満ちたお店だ。駅に近いので京都に着いてすぐに向かうこともできるし、京都を発つ前にランチを楽しんでもいい。駅に近いとはとても思えない緑に囲まれた静かな空間で楽しむ和食とワインはまた最高である。



枡に美しく盛られたティラミスは絶品



宮嶋 勲 Isao MIYAJIMA

1959年京都生まれ。東京大学経済学部卒。83～89年、ローマの新聞社に勤務。現在、日本とイタリアで、ワインと食について執筆活動を行っている。『イタリア ワイン ランキング』『イタリアワイン』（ワイン王国）の監修と翻訳を手掛ける。近著に『最後はなぜかうまくいくイタリア人』（日本経済新聞出版社）。13年に「グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞」を受賞

第3回

いつか、ここでドメーヌを

ワイン造りの道を歩み始めた一人の女性がいる。ワイン農家の保坂香子さんだ。
彼女が目指すのは、山梨県韮崎市に小さなワイナリーを作ること。
それも自家ブドウでワインを醸すドメーヌ形式でワインを造るという夢がある。
いつか、自身のドメーヌを作るために、今は委託醸造を行いながらブドウ栽培、ワイン造りに励んでいる。
山梨の地で奮闘する保坂さんの声を聞く連載。

苦戦を強いられた 2020年の収穫まで

2020年のグリーンシーズンはとにかく天候不順に悩まされ、苦戦しました。雨が5月から7月末の梅雨明けまで続き、べと病が全県中に発生しました。毎年多少のべと病はみられますが、農家の先輩によると10年近く前に一度、大発生したのですが、雨量もべと病も今年ほどではなかったとのこと。べと病予防の薬剤を散布したくても雨が降り続け、出てしまったべと病への治療薬を散布したくてもまた雨が降り……。今振り返ると、スマートフォンに入れた3社の天気予報を、事あるごとに見ていました。

べと病は気温が上がってくると治まるのですが、今度は収穫時に晩腐病（おそぐされ病）が多く、我が園の一つの圃場では、収穫に1日弱、収穫した房の選果に2日近くかかりました。

全県的に生食用ブドウも病気が見られ、苦戦しており、毎年受けている贈答などの注文をお断りしている農家さんも数多くいました。我が園の生食用もまだ始めたばかりなので、量が少ない上に病果が多く、注文も少なめにお受けしました。

私はなるべく減農薬での栽培を心掛けていますが、ここまで天候不順による病気が多いと、来年は農薬散布の回数を増やすべきなのかと考えてしまいます。そして、レインカットや傘紙かけを全面的にする必要が出てきたとも感じています。

実際に垣根仕立てでレインカットをしていない圃場では、今年は収量が大幅に減少。一昨年まではレインカットや傘紙を付けなくても病果が少ない状態でしたが、昨年と今年のように雨が多い年が今後5年に1回、3年に1回となり、近い将来には毎年となる可能性もあるかもしれません。例えばフランス、ボルドー地方は栽培期に雨が少ないので、雨によるブドウへのダメージがあまりないのですが、日本では栽培期の6～7月に梅雨があり、収穫期の9月は山梨では梅雨時より降水量が多いのです。



着色に使われている品種ベーリー・アリカントAの葉。秋には赤く色付き、遠くからでもアリカントの畑と一目瞭然

また、韮崎市穂坂地区は粘土質土壌で畑によっては水はけが良くなく、度重なる雨で畑の中がぬかるみました。草を刈るための乗用モア（ゴーカートのような形をした草刈り機）や薬剤散布に使う*SS（スピード・スプレイヤー）などの走行型の農機が畑の中でぬかるみにはまり動けなくなることも……。近くの農家さんにトラクターを借りSSにロープを付け引っ張り出したり、例年にないことを体験しました。



一昨年から委託醸造で造っているアリカントのワイン。もともと借りた畑に植えられていて、搾ってみたところ、ランブルスコのようなものが造れるかも、とスパークリングを醸造した

さて、コロナが流行するとも、類をみない天候不良の年になるとも知らず、今年1月に私は独立しました。実は県のワインセンターで働いていた2年半前に、知人よりワイナリーを作りたいと言っている、とある企業を紹介していただきました。農業にしろ、醸造にしろ、1人で行うことは労力的にも金銭的にも難しいだろうと思い始めた時だったので、その企業の代表とお会いすることに。そして今まで取り組んできたことや、今後のビジョン、耕作放棄地の解消、ワイナリー建設の夢などやりたいと思っていることに賛同していただき、私の準備してきたものをそのまま使い、その企業の事業として行えるようになったのです。

そして2018年4月よりプロジェクト「Domaine Kyoko Hosaka準備室」は始動。その会社のスタッフとして、栽培と醸造を行いました。今まで訓練校や研修のない時間や、勤務時間以外の朝夕土日だけに行ってきた栽培や醸造を、一日中できるようなりました。そして、農業の職業訓練校に通い始めたばかりのころは、自分に農業ができるのか不安でしたが、このことによって、収入面の課題はまだありますが、農業を専業でやっていく自信がつきました。ブドウ栽培についての考え方や、将来の着地点の違いにより、2020年から会社とは別々の道を進むことになりました。残念なことではありましたが、会社の事業としての2シーズンのお陰で、より現実的にブドウ栽培、ワイン造りについて考えられるようになり、とてもいい勉強になりました。

＊運転席の後ろに500～1000Lのタンクがあり、走行しながら水に溶いた農薬をファンで噴霧する農機



保坂香子
Kyoko HOSAKA

山梨県出身。東京で食、ワインの仕事に就いたのち、2016年より山梨県韮崎市と南アルプス市でブドウ栽培、ワイン造りを行い、地元韮崎市にワイナリーを建設準備中。生食用の赤ブドウをメインに扱う「レザンルージュ」を立ち上げ、栽培と販売を行っている。（一社）日本ソムリエ協会認定ソムリエ、味覚の一週間®味覚の授業指導員、山梨大学認定ワイン科学士

読者プレゼント

PRESENT

第1特集「銘醸が造るちょっと贅沢なおうち飲みブルゴーニュ」掲載ワインをプレゼント!

計13名様

第1特集（P24～）「銘醸が造るちょっと贅沢なおうち飲みブルゴーニュ」で掲載したワインの中から13本を、各1名さまにプレゼント！
プレゼントの対象となるワインには、マークを付けました。
※銘柄は編集部にお任せください



『ハーブと薬味のごちそうレシピ』

5名様

ハーブや薬味は、食材の魅力を引き出し、健康へと導く魔法のような食べ物だ。本書では、ハーバルセラピストの資格を持ち、ハーブをテーマに料理教室を主宰している若井めぐみさんが“ハーブと薬味の日常使い”を提案。お酒が進む、ごはんが進む! いつもの食卓が、香り豊かで華やかになる、ハーブと薬味のごちそうレシピ集を5名さまにプレゼント。



問い合わせ先：㈱三空出版
☎03-5211-4466

ボトルを寝かしてもこぼれない! シリコン製『ワインキャップ』

3名様

開栓したワインボトルに装着し、ワインの酸化を防ぐカラフルなボトルストッパー。柔らかいシリコン製で、ボトルの口を隙間なく密閉できる。ボトルを寝かせても中のワインがこぼれず、横向きで保管する時に便利。コルクより密閉度が高いので、窒素ガス（プライベートプリザーブなど）を使用した場合のキャップとしても使える。詳しくは、P130をご覧ください。
※スクリューキャップのボトルやスパークリングワインには使用不可
※「プライベートプリザーブ」と併用の場合は、ボトルを縦置きにして下さい



問い合わせ先：㈱グローバル
☎06-6543-9686

世界のワイン関係者が注目! アルメニア最高峰の造り手「ゾラ・ワインズ」の白ワイン『ヴォスキ』

3名様

ジョージアの隣国、アルメニア。ワイン誕生の地として知られる南西コーカサス地方に位置する。そこで造られる『ゾラ・ワインズ』は、イタリア醸造家巨匠、アルベルト・アントニーニ氏が手掛ける注目のワインだ。今回プレゼントの白ワイン『ヴォスキ』に使用されるのは、古代品種のヴォスキアットとガランドゥマック。白い花やオリエンタルスパイスの香り。ボリューム感のある味わいで、酸が全体を引き締め、飲み心地のいいワイン。こちらのワインを3名様にプレゼント。



問い合わせ先：㈱モトックス
0120-344101

トップシェフの一皿を自宅で楽しめる“料理素材としての缶詰”『K&K Chef 缶』シリーズ

3名様

缶詰とひと手間で、一流レストランの味が自宅で楽しめる『K&K Chef 缶』。缶詰には、シェフの技術とレシピが詰め込まれ、きれいに盛り付けるひと手間で、シェフ気分も味わえる。監修は「リストランテ アルポルト」の片岡護シェフと「広東名菜 赤坂璃宮」の譚彦彬シェフ。いずれの商品も、パッケージにシェフお勧めの盛り付けを施した皿盛画像を掲載。盛り付け方や、メニュー説明なども記載されており、ワンランク上の缶詰料理が簡単に楽しめる。こちらの缶詰4種類を1セットにして、3名さまにプレゼント。



問い合わせ先：国分グループ本社㈱
☎03-3276-4131

プレゼントご希望の方は、郵便番号、住所、電話番号、名前、職業、年齢、ご希望のプレゼント名、今号で面白かった記事、ご意見・ご要望を明記の上、官製ハガキかEメールでご応募ください。ワインの応募は20歳以上に限らせていただきます。
2020年12月5日消印有効。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

応募先
ハガキ　〒104-0045 東京都中央区築地2-2-7 築地フロントビル5階
株式会社ワイン王国　ワイン王国編集部
Eメール　present@winekingdom.co.jp

読者プレゼントの応募をホームページでも受付中！ ▶「アンケート & プレゼント」ページURL
https://www.winekingdom.co.jp/enquete/

お詫びと訂正

『ワイン王国』118号にて以下の誤りがありました。お詫びとともに訂正させていただきます。

● P20「ワイン王国 ラベルグランプリ結果発表」の4位「信州たかやまワイナリー」の生産者情報に誤りがありました。
「2006年から3軒の農家が3ヘクタールでワイン用のブドウ栽培を開始。」正しくは「ブドウ栽培が始まったのは1996年。2006年、高山村ワインぶどう研究会が設立され、3ヘクタール程だった植栽面積が現在は60ヘクタールまで拡大している。」です。

キラリと光る●ワインの最新情報 Twinkle Line

気になるニュースや待望の新商品リリース
イベントの情報などを盛りだくさんにご紹介します。

日本の消費者に向けて『テイスト・フランス・マガジン』がスタート



フランス農業・食料省は、フランスの食品・食文化を発信する新しいデジタルツールメディア『テイスト・フランス・マガジン』を立ち上げた。美食愛好家や、フランス流「アール・ド・ヴィーヴル（アートな生活スタイル）」を求める人、食材の生産地・生産方法を調べたい人などをターゲットにしている。バラエティーに富むフランス食品や農産物についての知識、クリエイティブなレシピのアイデア、最先端の食や飲料の情報、食材購入場所のほか、食文化を知ることができる。

URL: https://www.tastefrance.com/jp

シャンパーニュ「ニコラ・フィアット」日本市場限定商品 新発売



シャンパーニュ「ニコラ・フィアット」から日本限定商品『ブリュット ブラン・ド・ブランNV ～ inspired by HOKUSAI ～』が発売された。日本発のデザインとして開発・販売するのは『ロゼファースト・ブルーム・オブSAKURA』に続き、第二弾となる。葛飾北斎冨嶽三十六景「神奈川沖浪裏」をモチーフに、白と青を基調としたデザインで、細やかな波と大いなる自然が表現されている。和食で使われる、魚介類、野菜、米、出汁の旨味、味噌や醤油などとのマリアージュを楽しむために造られた。

参考小売価格（オープン）6200円（税別）

問 日本酒類販売㈱
☎ 0120-866-023

「フォルスタージャパン」から33周年記念セラーが発売



「双日マシナリー㈱」が取り扱うワインセラー「フォルスタージャパン」から、33周年を記念し「CASUAL＋（カジュアルプラス）シリーズ」の新機種が発売された。今回発売されたのは、冷却能力の高いインバーターコンプレッサーを搭載し、高い省エネ性能を実現した30本1温度タイプ（FJC-97GS）と、60本2温度タイプ（FJC-162GD）の2種類。外観デザインも一新され、60本2温度タイプの消費電力量が従来モデルにくらべ42パーセントダウンした。

問 フォルスタージャパン（双日マシナリー㈱）
☎ 03-6259-5880

シチリア・ワインルネサンスの牽引者 ディエゴ・プラネタ氏が逝去



「プラネタ」の創設者であり、シチリア最大のワイン協同組合「セッテソリ」の創設者であるディエゴ・プラネタ氏が9月、80歳の生涯に幕を閉じました。ディエゴ氏はシチリアの農業革命を推し進め、シチリア・ワインに"品質"という概念をもたらし、洗練された国際的なレベルに押し上げました。2004年にはイタリア共和国大統領から"Cavaliere del Lavoro（騎士）"の勲章を授与され、17年には"シチリア文化大賞（Il Premio alla Cultura）"が贈られました。シチリア・ワインの運命を変え、「現代シチリア・ワインの父」と呼ばれたディエゴ氏の功績が称えられました。心よりご冥福をお祈り申し上げます。

レネ・バルビエが手掛ける『クロス・モガドール』が発売



「三国ワイン㈱」からレネ・バルビエ氏が手掛ける『クロス・モガドール』の赤ワインと白ワインが発売された。生産者のバルビエ氏は、スペイン、プリオラートに名声をもたらした人物。自然農法を取り入れ、ブドウ本来の味わいを引き出すワイン造りを行っている。赤ワインは1990年代から生産され、ロバート・パーカー『ワイン・アドヴォケイト』では、2012年から5年連続97点以上を獲得。白ワインは、2000年代から生産が始まり、4年連続で94点以上を獲得している。今回発売された2017年も大きな期待の持てるヴィンテージだ。

『ロス・モガドール 2017年』（赤）
参考小売価格1万2000円（税別）
『ネリン 2017年』（白）参考小売価格8000円（税別）

問 三国ワイン㈱
☎ 03-5542-3939

サム・ハロップMWが手掛けるワイヘケ島の新シリーズが遂に登場！



ニュージーランドのワイヘケ島より、サム・ハロップMWが手掛ける、新シリーズ『オネタンギ シラー 2018年』が数量限定で新発売された。ハロップ氏は、2003年に当時最年少でマスター・オブ・ワイン（MW）となった人物。この度発売となった、オネタンギ シラー2018年は、華やかな香りの中にラズベリー、ストロベリーのほか、柑橘類のニュアンスも感じる。しっかりした味わいで、程よい酸味と、きめ細かいタンニンがあり、バランスのよい味わいが余韻まで長く続く。

希望小売価格7550円（税別）

問 ㈱モトックス
☎ 0120-344101

『クインテッサ』2017年ヴィンテージをリリース



カリフォルニア州ナパ・ヴァレーの「クインテッサ」。オーナーは1960年代にチリの「コンチャ・イ・トロ」の経営者として同社を大きく成長させたアグスティンとヴァレリア・ヒュネーウス夫妻。このほど2017年ヴィンテージがリリースされた。この産地の2017年は8月までは平均的な気候だったが、後半非常に暑くなり、例年より2週間早く収穫を開始したという。カベルネ・ソーヴィニヨンの比率を通年より高くし、強い骨格を持ったエレガントなタンニンのワインに仕上がった。生産量の95パーセントは、アメリカ国内で消費されてきたが、昨年からボルドーのネゴシアン（ワイン商）を通じて世界に流通を開始した。

URL：https://www.quintessa.com/

『Dom Pérignon Vintage 2010』10月上旬より販売開始



「MHD モエ ヘネシー ディアジオ㈱」が『ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2010』を、10月上旬に発売。2010年は、厳しい冬と雨の少ない遅い春を迎え、8月には、2日間で約2カ月分の雨が降ったことで灰色かび病が発生した。しかし、厳選されたブドウを収穫し、熟練された経験から2010年ヴィンテージが完成。トロピカルフルーツの香りの後に、さわやかな柑橘のアロマを感じ、芳醇な味わいが口の中に広がる。後味には塩味も感じ、心地いい余韻がいつまでも続く味わいとなっている。希望小売価格2万5900円（税別）

問 MHD モエ ヘネシー ディアジオ㈱
☎ 03-5217-9732

全国のセブン&アイグループ限定『ジョルジュ デュブッフ ボージョレ・ヴィラージュ ヌーヴォー トラディション 2020年』発売



「サントリーワインインターナショナル㈱」は『ジョルジュ デュブッフ ボージョレ・ヴィラージュ ヌーヴォー トラディション 2020年』『同 ボージョレ ヌーヴォー ボー テロワール 2020年』を「セブン&アイグループ」の酒類取扱店で11月19日から発売する。トラディションは、木樽発酵製法でブドウ本来の味わいを最大限に引き出した深みのある味わい。テロワールは、果実感たっぷりの味わいで、より気軽に楽しめるよう、250mlサイズ。

『ジョルジュ デュブッフ ボージョレ・ヴィラージュ ヌーヴォー トラディション 2020年』（750ml）希望小売価格2310円（税別）
『同 ボージョレ ヌーヴォー ボー テロワール 2020年』（250ml）希望小売価格660円（税別）

問 サントリーワインインターナショナル㈱
☎ 0120-139-380

WK Library お勧めブックガイド

『ワイン王国』が読んで選んだお勧めブックレビュー！
楽しくてためになる、ワインがもっと好きになる書籍をご紹介します。

成功する人はなぜ、高いワインを飲むのか？

著／渋谷康弘
朝日新聞出版　本体価格1600円＋税

ローマ時代より宴会の主催者は、食材やワインに大枚をはたき、大げさなほどの演出をしていたという。昔から人間は、強欲であり飲食を通じて贅沢の限りをつくしていたと想像できる。ワインは高級な飲み物であり、成功者の証であった。本書は、世界で活躍する日本人ソムリエが、成功者のワインの選び方や飲み方、ビジネスに必要な考え方を指南する。ワインの種類や原産地、基礎知識から経済との関係、歴史まで、上流階級から一目置かれる、ワンランク上のワインの教養が身に付く内容となっている。



知識ゼロでも美味しいにたどり着くハッピーワイン選び

著／へんみゆかり
セルバ出版　本体価格1400円＋税

ワインに興味はあるけど、何を選んでいいかわからない。たくさんありすぎて選べない。本書は、特別な知識を持たなくても、楽しみながらワインを選べるようになる内容だ。「美味しい物は、美味しい」「楽しい物は、楽しい」のだ。そんな気持ちを友達や家族、恋人を共有できたら、こんなに素晴らしい人生はないだろう。料理との合わせ方や便利なワイングッズの紹介、素朴な疑問の解決なども充実。知識ゼロでもハッピーなワイン選びの道しるべがこの１冊につまっている。



ハーブと薬味のごちそうレシピ

著／若井めぐみ
三空出版　本体価格1200円＋税

さまざまな料理と相性のいいハーブや薬味。食材の魅力を引き出し、健康へと導く魔法のような食材だ。本書では、ハーバルセラピストの資格を持ち、ハーブをテーマにした料理教室を10年間主宰してきた著者が、ハーブと薬味の日常使いを提案している。おつまみ、サラダ、スープ、副菜、主菜、ごはん、麺類など、簡単に作れる美味しいレシピ65品を紹介。知りたかった使い方や保存方法などの説明も。香り豊かで美味しい、華やかなハーブと薬味のごちそうが満載だ。



日本ワインの夜明け —葡萄酒造りを拓く—

著／仲田道弘
創森社　本体価格2200円＋税

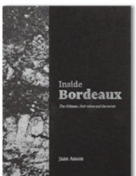
殖産興業の追い風を受け、明治新政府が、ブドウ栽培に力を入れていたころ。山梨からワインの本場フランスに派遣され、帰国後に醸造を実現した人たちがいた。また、ブドウの栽培・醸造から葡萄酒愛飲運動までに力を注いだ高野積成。甘味葡萄酒で一世を風靡した宮崎光太郎や神谷傳兵衛。ワイン用ブドウの品種開発などに生涯を捧げた川上善兵衛など。ブドウの栽培・醸造の道を切り拓いてきたパイオニアに焦点をあて、日本のワイン造りの軌跡を辿る。日本ワインの原点に触れてみてはいかがだろう。



Inside Bordeaux インサイド・ボルドー

著／ジェーン・アンソン
Berry Bros. & Rudd Press　本体価格7727円+税

銘醸地ボルドーを新たな視点から、体系的に捉えたガイドブック。英国ベリー・ブラザーズ＆ラッドとボルドー・ワイン専門家の共同企画により作成された。2010年、イギリスで出版された『Inside Burgundy ／インサイド・バーガンディ』に引き続き、ワインを愛するすべての人の必読書である。著者はイギリスの「デキャンター」誌において、「ボルドーワインでは、世界で最も知識が豊富で優れた専門家」と評されるジェーン・アンソンさん。新たな60の地図とそのテロワールを網羅。640以上のシャトーとワインの詳細なデータが含まれた内容となっている。



見て覚える ワインの絵事典

監修／森　覚
新星出版社　本体価格1500円+税

ワインの勉強と聞くと、一見難しい印象を受けてしまうが、本書ではイラストをメインにワインの基礎からわかりやすく解説。ブドウ品種や、造り方、味わいや香りの表現など、イラストで雰囲気や世界観を感じながら読んでいくと、自然とワインの知識を身につけることができる。監修したのは、数々の権威あるワインのコンクールで優勝した経歴を持ち、常に日本のワイン界を常にリードし続けるソムリエの森覚氏。これを読めば、店で飲むとき、買うときに楽しくなる。初心者にはお勧めの１冊。



充実した品ぞろえを誇るこだわりのワインショップをご紹介！
「ブラインド・テイスティング」5ツ星ワインが買えるお店（★★★★★）も要チェック！

関東

酒バッカス

茨城県水戸市平須町 1901-6
■ TEL ／ 029-243-8881　■ FAX ／ 029-243-8810
■時間／ 10:00-20:00
■休日／火曜休　■ E-mail ／ info@wineya.com
■ HP ／ http://wineya.com/

スローワイン・スローフード万歳！

人生は短い。まずいワインを飲んでる暇はない！
優れた造り手のワインをセレクト。

マキノ酒店（有）



コンセイエ
牧野 菊生

千葉県富里市日吉台 5-10-7
■ TEL ／ 0476-93-2200　■ FAX ／ 0476-93-7548
■時間／ 8:30-20:00　■交通／京成線成田駅から車で 5 分
■休日／火・水曜休　■ E-mail ／ kikuo@winedou.co.jp
■ HP ／ http://www.winedou.co.jp/

自然派・小農家手造りマキコレワイン

金井麻紀子さんセレクトのマキコレワインです。酸化防止剤を極力抑えた自然派です。どのワインもピュアでみずみずしく美味しいワインです。低収量、手摘みにて濃縮感があります。ぜひ飲んでみてください！こんなワインが飲みたかった！との声が圧倒的です。

AUTHORITY select（オーソリティ セレクト）

東京都江東区亀戸 1-42-20
■ TEL ／ 03-5627-7861　■ FAX ／ 03-3684-6038
■時間／ 10:00-17:00
■休日／土日　■ E-mail ／ s-authority_2@shop.rakuten.co.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/s-authority/

ワインがあるからたのしいまいにち♪

ワイン、焼酎、清酒をはじめとした、お酒のある「たのしいまいにち」をご提案します。

ワインプラス自由が丘

東京都世田谷区奥沢 2-38-9
■ TEL ／ 03-3724-4146
■時間／ 11:00-20:00
■休日／木曜休　■ E-mail ／ info@jws.bz

深くてやさしいワインショップ

eX-CELLAR がワインプラス自由が丘と名前を変えて新しく生まれ変わりました。デイリーワインから高級ワインまで、常時 1000 アイテム以上の品揃えです。自由が丘ワインスクールと併設された本格派のラインナップとわかりやすさが自慢です。ワイン通はもちろん、ビギナーもお気軽にいらしてくださいね。

ワインショップ・エノテカ GINZA SIX 店

ENOTECA For All Wine Lovers



店長　濱口裕子

東京都中央区銀座6丁目10−1 GINZA SIX 地下２階
■ TEL ／ 03-6263-9802　■ FAX ／ 03-6263-9803
■時間／ 10:30 〜 20:30
■休日／なし
■ HP ／ https://www.enoteca.co.jp/shop/ginzasix_shop

国内最大級の 1600 種類以上のワインを品ぞろえ

限定蔵出しワインや、稀少なワインなどを展開しています。店内には世界初となるムートン・ギャラリーを完備。さらにワイン専門店として随一の品揃えを誇る 100 種類以上のソムリエナイフをはじめとしたワイングッズも充実しております。併設のカフェ&バーでは、お気軽にグラスワインもお楽しみいただけます。

ワイン王国

お勧めショップ情報

書店では発売と同時に売り切れてしまう『ワイン王国』を、
あなたの街のワインショップで手に入れることができます。
この機会にぜひ、お気に入りのショップをお探しください！

ワイン王国No.119ブラインド・テイスティング ★★★★★1000円台で見つけたピノ・ノワール

全国のお勧めショップ各店では、P151 〜 159 の『5 ツ星探究ブラインド・テイスティング』で紹介しているワインを購入することができます。お取り扱いのあるショップに限り、データ内に 5 ツ星ワインの番号（下記の1〜6と対応）を明記してあります。

5 ツ星ワイン在庫あり　（例）★★★★★ 1 2 3 4 5 6

なお、データについては 2020 年 9 月時点のものを掲載しております。品切れの場合もございますので、ワインの在庫については、各ショップにお問い合わせください。

1 ピノ・ノワール レゼルバ 2019年



Pinot Noir Reserva
生産者：サンタアリシア
1408 円（税込）
問 木下インターナショナル㈱
P.153 上をご覧下さい。

2 シュペートブルグンダー ビショッフスクロイツ トロッケン 2018年



Spätburgunder Bischofskreuz Trocken
生産者：カール・ファフマン
1980 円（税込）
問 ㈱稲葉
P.153 下をご覧下さい。

3 ラヴィ ピノ・ノワール 2017年



La Vie Pinot Noir
生産者：ドメーニレ・サハティーニ
1529 円（税込）
問 アズマコーポレーション
P.154 上をご覧下さい。

4 ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2016年



Bourgogne Pinot Noir
生産者：ドメーヌ・デュ・ボールガール
1640 円（税込）
問 ㈱ワインプレスインターナショナル
P.154 下をご覧下さい。

5 ピノ・ノワール レゼルバ 2018年



Pinot Noir Reserva
生産者：テラノブレ
1540 円（税込）
問 ㈱飯田
P.155 上をご覧下さい。

6 J．マイヤー ピノ・ノワール 2018 年



J.Meyer Pinot Noir
生産者：モーゼルランド
1650 円（税込）
問 アグリ㈱
P.155 下をご覧下さい。

関東

e-shop NIGITA（イーショップ・ニギタ）



神奈川県座間市相武台 1-34-3
■ TEL ／ 046-257-0355　■ FAX ／ 046-257-0510
■休日／日曜・祝日　■ E-mail ／ e-shop@nigita.co.jp
■ HP ／ http://nigita.jp/eshop/
http://ameblo.jp/e-shop-nigita/

1万5千円以上のお買い上げで送料無料!

神奈川県央地区を中心に酒の専門店として展開しているリカーランドトップの通販部です。弊社は飲食店さま向けの卸売りもしており、プロ向けの品ぞろえにも自信があります。ワインのほか、希少なウイスキーやリキュールも多数。質の良い美味しいワインをより手ごろな価格で提供したい! という思いで自社輸入を始めました。当店でしか買えないワインをぜひお試しください。
■■■お探しのワインがございましたらお気軽にどうぞ■■■

鴨宮かのや酒店



コンセイエ
今井 博

神奈川県小田原市南鴨宮 2-44-8
■ TEL ／ 0465-47-2826　■ FAX ／ 0465-47-0397
■時間／ 10:00-18:00　■交通／ JR 東海道線鴨宮駅から徒歩 2 分
■休日／火曜休　■ E-mail ／ kanoya@muf.biglobe.ne.jp
■ HP ／ http://www5a.biglobe.ne.jp/~kanoya/

愛すべき真の日本ワインを!

1000 円以下のデイリー物から特級ワインまで、価格以上のおいしい、味に自信のあるワインを取り揃えています。最近、小さな蔵の自然派ワインと日本ワインに力を入れています。詳細は当店ホームページ「かのや酒遊館」で。試飲会の情報も載っています。

★★★★★ 5

東海

かのや本店



コンセイエ
石垣 専弥

静岡県駿東郡清水町新宿 180
■ TEL ／ 055-975-0106　■ FAX ／ 055-973-6454
■時間／ 9:30-18:30　■休日／日曜・祝日休
■ E-mail ／ kanoyahn@nifty.com
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/e-kanoya/

選ぶ楽しさ&値頃感!

値頃感があり、友達感覚で楽しく飲めるワインの品揃えを心掛けています。日本酒も充実しています。詳しくは HP をご覧ください。

桜井酒店



コンセイエ、シニアワインアドバイザー
桜井 功

静岡県牧之原市地頭方 935-3
■ TEL ／ 0548-58-0126　■ FAX ／ 0548-58-0126
■時間／ 11:00-21:00　■休日／水曜休
■レストランでのワインと料理の食事会、ワインセミナー、
店内無料・有料試飲あり

食卓の歓びを

静岡県と山梨県の交流キャンペーン「バイ・ふじのくに」と「バイ・シズオカ」を開催。甲府のワインをはじめ、静岡や浜松のチーズやハム工房から商品を仕入れて販売しています。そのほか、フランス、イタリア、スペインなど海外からのワインや食品の取り扱いもございます。ホテル、レストランへの納品、ソムリエの仕事、ワイン会などで留守がちです。ご来店の際にはご一報いただけば幸いです。

カーヴミツクラ



シニアソムリエ、チーズプロフェッショナル
土岐 和枝

愛知県名古屋市中区栄 1-13-7
■ TEL ／ 052-221-1139　■ FAX ／切り替え
■時間／ 11:00 ～ 21:00
■休日／無休　■ E-mail ／ cavemitsukura@kj9.so-net.ne.jp
■ HP ／ http://cave-mitsukura.com

貸出スペースのあるワイン専門店

フランスワインを中心に充実の品揃え。グランヴァンとシャンパーニュの専用セラーもあります。毎月試飲会も開催中。

関東

ワインブティック ヴァン シュール ヴァン



東京都港区虎ノ門 1-7-6
■ TEL ／ 03-3580-6578　■ FAX ／ 03-3501-2653
■時間／ 10:00 ～ 19:30
■休日／土・日・祝日
■ E-mail ／ info@vsv.co.jp

ワインブティックも30年を迎えました!

年中、店内を 16 ～ 17℃（セラーは 14 ～ 15℃）に保ち、ボトルを管理をしています。テイスティングをしながら、ゆっくりとワイン選びができますので、ぜひお気に入りのワインを探しに来てください。PT コレクション = オールドヴィンテージ &DRC の会やオールドヴィンテージワイン会など、希少なワインが楽しめるイベントを開催。また、ドメーヌ来日のワイン会やワインとお食事会（年３～４回）、特別セール（年３～４回）などもあります。

VINOSITY domi（ヴィノシティ・ドミ）

東京都千代田区神田須田町 1-25-4 マーチエキュート神田万世橋 1F
■ TEL ／ 03-5295-5575　■ FAX ／ TEL と同じ
■時間／月～土 11:00 ～ 21:00、日・祝 11:00 ～ 20:00
■休日／施設に準ずる
■ E-mail ／ domi@charpente.jp
■ HP ／ http://charpente.jp/

笑顔になれるこだわりのワインを

神田のワイン居酒屋「VINOSITY」のコンセプトである「ワインを気軽においしく愉しんで、ワインを好きになっていただく」を、ワインショップとしてご自宅でワインを愉しめるよう提案を致します。ワインは、スタッフ自ら産地に足を運びセレクトしております。

㈲播磨屋

播磨屋 HARIMAYA

東京都八王子市明神町 4-6-12 ザ・ビー八王子 3F
■ TEL ／ 042-673-7108
■ FAX ／ 042-673-7109
■時間／ 10:00 ～ 17:00
■休日／土・日・祝日　■ E-mail ／ harimaya@w-harimaya.co.jp
■ http://www.w-harimaya.co.jp

ポルトガルワインの揃う店

国名からもうかがえるように、葡萄牙はワインの宝庫。播磨屋はポルトガルワインを専門に扱って 27 年。爽やかなヴィーニョヴェルデ（緑のワイン）、太陽の恵みをいっぱいに受けた美味しい赤、すっきりした白、伝統のポートなど、ヴァラエティに富むワインの品ぞろえが豊富です。

リカーズ ハセガワ 北口店

東京都中央区八重洲 2-1　八重洲地下街北 1 号
■ TEL ／ 03-3271-4085　■ FAX ／ 03-3276-0691
■時間／終日 10:00-20:00（月～日）
■休日／元旦のみ　■ E-mail ／ sakehase03@mub.biglobe.ne.jp
■ HP ／ http://www.hase-kita.com

イタリアをはじめ充実の品揃え!

JR 東京駅から約 5 分、八重洲地下商店街のワインショップです。幅広い品揃えですが、特にイタリアワインに力を入れています。デイリーワインはコストパフォーマンスの高い最高のものをセレクト。マニア垂涎の貴重なワインも多数。シャンパン、ポート、シェリーなども豊富です。

★★★★★ 3

スターリカーズ i- ショップ



シニアソムリエ
室星 修一

神奈川県川崎市川崎区藤崎 1-13-12
■ TEL ／ 044-221-8941　■ FAX ／ 044-245-0820
■時間／ 9:00 ～ 17:00
■休日／土・日・祝　■ E-mail ／ ishop@murohoshi.co.jp
■ HP ／ http://store.shopping.yahoo.co.jp/stary/

ワイン・地酒の事ならスタリカへ

こだわりのワイン・地酒・焼酎などを多数ご用意しております。美味しく・楽しく・健康的にお酒を嗜む喜びを皆様にお伝えする為に、またお客様にリーズナブルなお値段でご提供できるように努力しております。メルマガではお得なクーポンの発行もしておりますので、お見逃しなく。

関西

ワインショップ Vin du 268（ヴァン・ド・にろや）



大西　力

兵庫県神戸市北区道場町道場 128
■ TEL ／ 078-951-2324　■ FAX ／ 078-951-2435
■時間／ 10:00-19:00
■休日／火曜休・第 3 水曜日　■ E-mail ／ vindu268.staff@vindu268.shop
■ HP ／ http://vindu268.shop/

あなたが好きと云ったから

真心込めて選びたい。ワインの美味しさは価格の高低ではなく、その方にいかに合うかどうかが重要と、いつも選ばれる方の立場になってワインをお勧めしています。定温倉庫でコンディションを整えて、いつでもご要望にお答えできるように、ご用命をお待ちしております。

★★★★★ 1 2 5

フォーティーセブンリカーズ



コンセイエ、シニアワインアドバイザー
岡田　功

兵庫県赤穂市中広 2（赤穂センターモール内）
■ TEL ／ 0791-45-3330　■ FAX ／ 0791-45-3090
■時間／ 10:00-20:00
■交通／ＪＲ赤穂線播州赤穂駅から徒歩 5 分
■休日／無休　■ E-mail ／ ako47@apost.plala.or.jp
■ HP ／ http://www.liquors47.com/

とっておきワインが見つかる店

「塩」と「忠臣蔵」で有名な赤穂市にあり、有名ではないけれど価値ありのお買い得ワインを多くそろえています。

★★★★★ 6

ワインギャラリーひろせ うきうきワインの玉手箱



オーナー、ワインアドバイザー
広瀬 晋作

和歌山県和歌山市紀三井寺 630-4
■ TEL ／ 073-441-7867　■ FAX ／ 073-441-7868
■時間／ 10:00-20:00　■休日／日曜休
■ E-mail ／ wine-hirose@wine-hirose.ne.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.ne.jp/gold/wineuki/

世界のワインが5000種類！

5 大ワイン騎士のタイトルをもつオーナー厳選の世界のワインが「現地のすばらしい状態のまま、現地の価格でお客様のお手元まで」を合い言葉にスタッフ一同、気合を込めて頑張っています。当店限定ワイン、古酒も続々入荷中!!　どんな事でもお気軽にお電話下さい。

中国

㈱リカーズ 横川店



ワインアドバイザー
廣沢 万知子

広島市西区横川町 3-2-36 フレスタ横川店内 2F
■ TEL・FAX ／ 082-503-6200
■時間／ 9:00-23:00
■休日／元日休

ゆったり選べるワインの空間

食品スーパー・フレスタの中にあるお酒専門店です。デイリーワインからボルドー 5 大シャトーまで約 500 アイテムの品ぞろえで皆様をお待ちしております。今晩のおかずの買い物ついでに、美味しいワインをお探しください。また、全国の地酒やレアな焼酎なども多数取り揃えております。

九州

（株）古武士屋

福岡県北九州市小倉北区熊本 1-1-3
■ TEL ／ 093-923-5555　■ FAX ／ 093-923-6000
■時間／ 10:00-19:00（日曜のみ 11:30 ～ 18:30）
■休日／祝日・連休・正月・盆休　■ E-mail ／ kobusiya@d5.dion.ne.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/kobusiya/

貴方のワイナリーでありたい!

創業大正 7 年。早くからワインを取り扱い、地元では業務用の酒屋として営業してきましたが、現在インターネットでの販売もしています。フランス、イタリアを中心に世界のデイリーワインからレアワイン迄、幅広い品揃えで皆様をお待ちしております。

関西

リカーマウンテン RAKZAN 三条御前



店長
澤井 基宏

京都府京都市中京区 西ノ京東月光町 1-8
■ TEL ／ 075-842-5123　■ FAX ／ 075-842-5111
■時間／ 10：00 ～ 22：00
■休日／年中無休　■ E-mail ／ sjo@likaman.co.jp
■ HP ／ http://www.likaman.co.jp

探していたワインが見つかるかも

コストパフォーマンスの高い 1000 円以下のワインから、今や市民権を得た自然派ワイン、マニア垂涎のレアワインまで、1200 アイテムを超える品揃えを誇ります。又、6 メートルある巨大ワインセラーには徹底した品質管理下でグランヴァンを取り揃えておりますので、安心してお買い求め下さい。

インターネット・ワインショップ ヴェリタス

大阪府泉佐野市りんくう往来北 2-11
■ TEL ／ 0724-61-2055　■ FAX ／ 0724-69-1247
■時間／ 10:00-18:00
■休日／日曜休　■ E-mail ／ veritas@winepress.co.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/veritas/

自社直輸入直販!日本一新鮮旨い

海外へ出向いて本気でいいワインを足で探しています。温度管理は蔵からずっと温度 15 度、湿度 70% でワインの鮮度は日本一。品質管理の経費は惜しみません。中間業者を全てカットし、不要なマージンを削減したち＆良心的価格。有名蔵ワインも直輸入多数。鮮度、品揃え、価格日本一。

★★★★★ 4

吹田のワイン屋 紀の国屋



大野 英雄

大阪府吹田市山手町 1-7-30
■ TEL ／ 06-6388-2105　■ FAX ／ 06-6388-1456
■時間／ 8:00-19:00
■休日／日曜休　■ E-mail ／ fwin9093@mb.infoweb.ne.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/wine-kinokuniya/

こだわってドイツワイン!

世界中のワインを網羅しつつこだわってドイツ。ドイツワインケナーで全国 2 位に選ばれた店長厳選のドイツワインは、きっと貴方のドイツワインの印象を大きく変えてしまうでしょう。毎月第 3 木曜に色んなテーマでワイン会を 19 時から開催しています。

Wine Store Wassy's



シニアソムリエ
鷲谷 良亮

大阪府大阪市天王寺区六万体町 5-13　W ビル 1F
■ TEL ／ 06-6774-8866　■ FAX ／ 06-6774-8867
■時間／ 11:30-21:00
■休日／年中無休　■ E-mail ／ shop@wassys.co.jp
■ HP ／ http://www.wassys.co.jp/

ワインもスタッフも個性派揃い!

ワイン大好きなスタッフが、実際に飲んで納得したワインをセレクト。得意のカリフォルニア、オーストラリア等、新世界だけでなく独自の視点で選んだ、ヨーロッパワインの品揃えにも定評あり！ 1000 種類を超える品揃えはネットショップでもご利用頂けます！

★★★★★ 3

ワインギャラリー・コレット



ワイン・WEB 責任者／ソムリエ
中谷 正樹

兵庫県姫路市福中町 12
■ TEL ／ 079-288-0388　■ FAX ／ 079-281-9631
■時間／月～土 11:00-21:00、日・祝 11:00-19:00
■休日／無休　■ E-mail ／ info@wine-collette.com
■ HP ／ http://wine-collette.com

デイリーワイン～こだわりワイン

厳選したお手頃ワインから個性あるハイクラスワインまで、それぞれのレンジの中でのコストパフォーマンスにこだわっています。また、ワイン選びのお手伝いをする際には、ワインの使用用途やお話の中で感じ取ったお客様の味覚の個性を考慮したご提案を心掛けております。

★★★★★ 2

お勧めショップ クローズアップ

毎号全国各地のワインショップを紹介している『ワイン王国』の「お勧めショップ」。
誌面で紹介するのは、豊富な品ぞろえと卓越したワインの知識で、日々お客さまを温かく迎えてくれる素敵なお店ばかりです。『ワイン王国』が自信を持って紹介する魅力的なワインショップをご案内します。

ワインショップ・エノテカ GINZA SIX 店

エノテカ最大級の品ぞろえ お客さまの要望にあったワイン選びをお手伝い

Shop Data

■住所　東京都中央区銀座6丁目10-1 GINZA SIX 地下2階
■TEL　03-6263-9802　■FAX　03-6263-9803
■時間　10:30 ~ 20:30
■休日　なし
■HP　https://www.enoteca.co.jp/shop/ginzasix_shop

世界各国のワイナリーとの直接取引きにこだわり、正規輸入代理店としてクオリティーの高いワインショップを国内外で展開している「ワインショップ・エノテカ」。温度変化や振動に細心の注意を払い徹底した品質管理を行っている。エノテカで買ったワインなら安心だという人も多いだろう。

そのエノテカの中で、銀座エリア最大級の商業施設の地下2階に店を構える「ワインショップ・エノテカ GINZA SIX店」は、エノテカの中で最大級の規模を誇る。ワインは1600種類以上の品ぞろえ。世界各国の銘醸地から日本ワインまで、お手ごろ価格からハイエンドまで、あらゆる種類のワインが並ぶ。中には、限定蔵出しワインや、希少ワインなど、普段見かけないものを見つけることもできる。種類が多すぎて迷うという人には、ソムリエやWEST（国際的なワインの資格）の資格を持ったスタッフが対応してくれるので、気軽に声を掛けてみてはどうだろう。

店内には、ワイン以外にワイングッズやワインに合う食材、ノンアルコール飲料も販売している。中でもソムリエナイフは100種類以上をそろえており、ワイン専門店として随一。また、ワインとアートの融合をコンセプトにした「ムートン・ギャラリー」が完備され、家族連れなども楽しめるようになっている。

最近のお勧めは、「マトロ」の『ムルソー 2017年』と「シャルロパン」の『ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス 2017年』。ムルソーの生産者は、100年の歴史があり、国内外のレストランからの信頼も厚い。飲みごろを待ってからリリースされるため、今開けて楽しむことができる。一方、ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティスは特に人気の高い畑で、今飲んでも、熟成を待ってから飲んでも楽しむことができる1本。凝縮感があり、ブルゴーニュの高級感が堪能できるワイン。

併設のカフェ&バーでは、常時10種類のグラスワインが用意され、ワインにぴったりのおつまみも好評だ。店内で購入したワインの持ち込みもできるので、気軽にアペリティフを楽しんではいかがだろう。



九州

ワインセラー　パリ16区


寺原 信博

宮崎県宮崎市中央通 1-17
■ TEL ／ 0985-31-0822　■ FAX ／ 0985-31-0833
■時間／ 11:00-23:00
■休日／月曜休
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/wineparis16/
■ E-mail ／ paris16@wineparis.co.jp

お宝ワイン、ここにあり!
30 年 10 月 1 日をもちまして宮崎市の中心街に移転オープン致しました。
デイリーからプレミアムまで、特にカリフォルニアワインの品ぞろえには自身があります。是非、ご来店くださいませ。

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2020 November

No.119

（2020年10月5日発売）

Staff

主宰・発行人/原田 勳
編集長/村田惠子
編集/平田和子　河野恵子　小山美希　窪田洋子
広告企画/大久保絵美
編集協力/石川隆治郎　植村力子
　　　　安井康一　原田有里江
デザイン/グリッド有限会社
編集部/ワイン王国編集部
　　　　〒104-0045
　　　　東京都中央区築地2-2-7
　　　　築地フロントビル5階
　　　　TEL 03-3541-3553
発行・販売/株式会社ワイン王国
　　　　〒158-0098
　　　　東京都世田谷区上用賀5-12-11
　　　　TEL 03-5716-3222（販売部）
　　　　FAX 03-5716-3226（販売部）
販売提携/株式会社ステレオサウンド
　　　　（ワイン王国出版事業部）
印刷・製本/サンケイ総合印刷株式会社

Chairman/Publisher/Isao HARADA
Editor-in-Chief/Kei MURATA
Editors/Kazuko HIRATA　Keiko KONO
　　Miki KOYAMA　Yoko KUBOTA
Advertising Director/Emi OKUBO
Editing Support/Ryujiro ISHIKAWA　Rikiko UEMURA
　　Koichi YASUI　Yurie HARADA
Design/Grid Co., Ltd.
Publishing Company/©The Wine Kingdom Publishing Inc.
Sales/Stereo Sound Publishing Inc.
Printed by Sankei Sogo Printing Co., Ltd.

ワイン王国は偶数月の5日発売です

120号『ワイン王国』次号予告　2020年12月4日発売（予定）

NEXT ISSUE

Champagne

いつか行きたい シャンパーニュへの旅

フランス、パリから電車で約１時間ほど旅すれば『シャンパーニュ』の故郷へたどり着く。
本特集ではシャンパーニュ・メゾンツーリズムの楽しさを紹介します。
訪問可能な有名メゾンのシャンパーニュを紹介するとともに
ショップ、レストランなど現地の情報が満載。
今すぐには行けなくても、いつかきっと訪れたいシャンパーニュのガイドブックです。



ブラインド・テイスティング「年末年始のおうち飲み決定版」

現地取材　フランス ボルドー現地取材

やっぱりピノが好き♪

イタリア 甘美で妖艶なアマローネ

掲載ワインの販売元　輸入元　問い合わせ先一覧

名称	TEL	名称	TEL	名称	TEL
アグリ㈱	045-212-5588	木下インターナショナル㈱	075-681-0721	日本リカー㈱	03-5643-9770
㈲朝日町ワイン	0237-68-2611	㈱グッドリブ	03-5250-6139	㈱八田	03-3762-3121
アサヒビール㈱	0120-011-121（お客様相談室）	KFWアンリ・ジロー㈱	03-5777-2639	㈱パナバック	06-6836-0123
アズマコーポレーション	03-5275-3333	㈱交洋	059-355-2471	ピーロート・ジャパン㈱	03-3458-4455
新政酒造㈱	018-823-6407	国分グループ本社㈱	03-3276-4125	㈱ファインズ	03-6732-8600
㈱アルカン	03-3664-6591	黒龍酒造㈱	0776-61-6110	㈱フィネス	03-5777-1468
㈱アンジュエ	03-3724-6131	㈱小嶋総本店	0238-23-4848	㈱フィラディス	045-222-8871
㈱アンフィニー	06-6484-6808	サッポロビール㈱	0120-207-800（お客様相談室）	ペルノ・リカール・ジャパン㈱	03-5802-2671
㈱飯田	072-923-6244	㈲三幸蓮見商店	048-241-7150	㈱本田商店	079-273-0151
㈱稲葉	052-301-1441	サントリーワインインターナショナル㈱	0120-139-380（お客様センター）	三国ワイン㈱	03-5542-3939
㈱ヴァンパッシオン	03-6402-5505	㈱車多酒造	http://www.tengumai.co.jp/	三菱食品㈱	0120-561-789（お客様相談室）
㈱ヴィニクローブ	viniqrobe@gmail.com	シャトー酒折ワイナリー㈱	055-227-0511	ミリオン商事㈱	03-3615-0411
㈱ヴィノラム	03-3562-1616	㈱JALUX	03-6367-8756	㈱ミルグラン	0247-82-1093
ヴィレッジ・セラーズ㈱	0766-72-8680	白杉酒造㈱	0772-64-2101	㈱ミレジム	03-3233-3801
㈱エイ・エム・ズィー	03-5771-7701	㈱信州たかやまワイナリー	026-214-8726	向井酒造㈱	0772-32-0003
㈱越後鶴亀	0256-72-2039	㈱スマイル	03-6731-2400	メルシャン㈱	0120-676-757
越前酒乃店はやし	0778-22-1281	㈱高畠ワイナリー	0238-57-4800	㈱モトックス	0120-344101
榎酒造㈱	0823-52-1234	宝ホールディングズ㈱	075-241-5111（お客様相談室）	八鹿酒造㈱	0120-39-8240
エノテカ㈱	0120-81-3634	長龍酒造㈱	0745-56-2026	㈱ラック・コーポレーション	03-3586-7501
オエノングループ 合同酒精㈱	047-705-7790（お客様センター）	㈱都光	03-3833-3541	リード オフ ジャパン㈱	03-5464-8170
㈱オーバーシーズ	0120-522-582	㈱ドラフトワイン・システム	078-995-0870	㈱リカーマウンテン	075-213-8880
オルカ・インターナショナル㈱	03-3803-1635	永井酒造㈱	0278-52-2311	ワイン・イン・スタイル㈱	03-5413-8831
侗カンティーナ・リエゾー	info@cantinariezo.jp	㈱中川ワイン	03-3631-7979	㈱ワインプレスインターナショナル	0724-61-1513
キッコーマン食品㈱	0120-120358（お客様相談センター）	日欧商事㈱	0120-200105	ワインライフ㈱	078-861-0004
木戸泉酒造㈱	0470-62-0013	日本酒類販売㈱	0120-866-023		



funVino
“魅せる” ワインセラー
Brilliant
ファンヴィーノ ブリリアント
GOOD DESIGN AWARD
2020年度受賞
ワインを「魅せる」
ラベルが「見える」
取り出しやすい
棚卸しスムーズ
ビルトイン可
プロに選ばれ導入店続々！
詳細・導入事例はこちら
大人気
143本
70本
40本
W595×D570×H820
W595×D680×H1215
W660×D680×H1830
※国際特許取得 PCT/CN2017/109565
※実用新案登録第3219269号
GLOBAL CO.,LTD.
株式会社 グローバル
ショールーム／大阪・東京・札幌・名古屋・福岡
https://www.globalwine.co.jp/shop/
フリーダイヤル (平日10：00~17：00) 0120-60-9686
大阪本社 TEL/ 06-6543-9686
グローバル　ワイン
検　索